БЛЮДА ИЗ СУХОФРУКТОВ

Салаты и закуски, мясные и овощные блюда, супы и десерты...

Советы бабушки Агафьи

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Сухофрукты — удобный и полезный продукт, богатый витаминами и микроэлементами. Их легко хранить и можно использовать практически где угодно. Сухофрукты любое блюдо сделают особенным, придадут ему сладость или кислинку.

Сухофрукты можно добавлять как в торты, пироги, печенье и прочие десерты, так и в мясо, салаты, соусы, супы, придавая этим блюдам особую пикантность. Воспользуйтесь советами и рецептами бабушки Агафьи и порадуйте вкусными и полезными блюдами себя и всю семью.

- Агафья Звонарева
  - Предисловие
  - Салаты и закуски
    - Салат с грибами и черносливом
    - Салат с курицей, черносливом и огурцами
    - Салат слоеный
    - Салат для похудения
    - Салат из индейки с черносливом
    - Чернослив в беконе
    - Салат с черносливом
    - Салат «Рыжий»
    - Канапе с курагой
    - Запеченный инжир с пармской ветчиной
    - Закуска из инжира
    - Салат с инжиром и козьим сыром
    - Салат с курицей, финиками и фетой
    - Морковь с изюмом
    - Свекольный салат
    - Свекла с черносливом
    - Тыквенный салат
  - Супы
    - Суп из сухофруктов
    - Лапшевник
    - Хлебный суп
  - Мясные блюда
    - Говядина с черносливом в духовке
    - Телятина с помидорами
    - Бигус с черносливом
    - Баранина с черносливом
    - Мясо с черносливом
    - Телятина с черносливом в духовке

- Свинина с черносливом в духовке
- Курица с курагой
- Гусь с яблоками и черносливом
- Мясо с черносливом в мультиварке
- Говядина с черносливом в мультиварке
- Жаркое с черносливом
- Гуляш с черносливом
- Отбивные с черносливом
- Плов с изюмом
- Плов с курагой
- Курица с яблоками и черносливом
- Утка с черносливом
- Свиные медальоны с черносливом
- Свиной рулет с морковью и черносливом
- Свинина с черносливом
- Говядина с черносливом
- Мешочки с сюрпризом
- Цыпленок с финиками
- Острая баранина с овощами и черносливом
- Куриные голени с сухофруктами
- Жареная курица с черносливом
- Соус из чернослива к мясу

○ Немясные блюда
- Блины с шоколадом и бананом
- Блины с творогом и изюмом
- Запеканка с творогом, яблоками и цукатами
- Творожная запеканка с изюмом
- Творожно-рисовая запеканка
- Рисовый пудинг
- Галушки
- Овсяные шарики с клюквой и творогом
- Каша
- Сладкая перловка
- Плов с сухофруктами
- Сладкий плов с сухофруктами
- Плов с сухофруктами в мультиварке
- Сладкий плов в мультиварке
- Плов с курагой и изюмом

○ Овощные блюда
- Картофельный цимес
- Зразы морковные
- Морковная запеканка
- Фаршированная тыква

○ Десерты

- Козинаки
- Абрикосовые батончики
- Инжирная халва
- Халава
- Запеченный инжир
- Полезные конфетки
- Сорбет с инжиром
- Гранола
- Гранола из сухофруктов
- Инжир с маскарпоне и медом
- Жареный инжир с рикоттой
- Чернослив, фаршированный орехами
- Чернослив в шоколаде
- Десерт из фиников
- Десерт из тыквы
- Мармелад из урюка
- Лимон с медом и сухофруктами
- Парфе из йогурта
- Пасха Царская
- Пасха с черносливом
- Пасха с курагой
- Кутья

- Пироги
  - Пирог с курагой в мультиварке
  - Пирог с яблоками и черносливом
  - Пирог с изюмом
  - Пирог «Минарет»
  - Пирог с курагой
  - Пирог с урюком
  - Пирог с финиками
  - Пирог с черносливом
  - Ванильный пирог с черносливом
  - Пирог с инжиром и козьим сыром
  - Пирог с инжиром и миндалем
  - Пирог с ромом и изюмом
  - Булочки с черносливом
  - Булочки с корицей и изюмом
  - Булочки с курагой
  - Булочки с изюмом
  - Мазурка
  - Тарт с инжиром
  - Ляваш
  - Дрожжевое тесто
  - Дзяд

- Слойки с инжиром
- Кексы
  - Кекс с финиками
  - Кекс с инжиром
  - Кекс с курагой
  - Кекс с черносливом
  - Творожный кекс с изюмом
  - Кекс с изюмом и грецкими орехами
  - Кекс с сухофруктами
  - Глазированный кекс с изюмом
- Печенье
  - Печенье
  - Овсяное печенье с сухофруктами, орехами и ягодами
  - Овсяное печенье с курагой
  - Печенье с маком и изюмом
  - Печенье с инжиром
  - Шоколадное печенье с черносливом
  - Печенье с изюмом
- Торты
  - Торт
  - Торт с курагой
  - Торт черносливовый
  - Торт с финиками
  - Шарлотка
- Пирожные
- Хлеб
  - Пшенично-ржаной хлеб в хлебопечке
  - Сладкий хлеб в хлебопечке
  - Хлеб с манной кашей
  - Овсяный хлеб с сухофруктами
  - Хлеб на кефире
  - Творожный хлеб
  - Хлеб на соках с сухофруктами

Агафья Звонарева
Блюда из сухофруктов. Салаты и закуски, мясные и овощные блюда, супы и десерты…

Предисловие

Среди всего многообразия сухофруктов особенно популярны курага, изюм и чернослив. В последнее время много используются сушеные финики, папайя и инжир. В каждом доме есть собственноручно высушенные яблоки и груши. Все эти сухофрукты можно не только употреблять в натуральном виде или в виде компотов, но и с успехом добавлять в самые различные блюда.

Сухофрукты идеально подходят к мясным блюдам, блюдам из птицы. Употребляются со свежими овощами и фруктами, крупами и бобовыми, зеленью и орехами. В салатах они дали такие «классические» сочетания, как свекла с черносливом или изюмом, капуста с курагой, финики с сыром. Из сухофруктов можно приготовить оригинальные кисло-сладкие соусы. Готовить их несложно, но их вкус запоминается надолго.

В основных блюдах сухофрукты чаще всего добавляют в компанию к мясу или птице — им они придают пикантную сладость. Курица, фаршированная фруктами и сухофруктами, несомненно, будет на месте во время праздничных застолий. Но иногда праздника ждать совсем необязательно — из курицы и сухофруктов можно приготовить и более «повседневное» блюдо, например зразы.

Еще одно блюдо, в котором уместны сухофрукты — плов. Они бывают как в мясном, так и в постном вариантах. В любом случае плов получится необыкновенно ароматным.

Сухофрукты используют в выпечке и десертах как в целом виде, так и в измельченном. Для вкусной начинки сушеные яблоки и груши предварительно распаривают в кипятке, а затем пропускают через мясорубку, добавляя для сочности немного свежих фруктов или ягод, а также мед, молотые орехи и корицу. Для придания выпечке особого аромата сухофрукты можно размачивать не в воде, а в крепких алкогольных напитках, например, в коньяке.

Иногда сухофруктов может оказаться в тесте так много, что готовое блюдо больше будет напоминать десерт, чем выпечку.

Сладости — еще одно достойное применение сухофруктам. Конфеты из сухофруктов — удачный пример гармонии вкуса и пользы.

Все эти блюда будут хороши, если сухофрукты попадутся качественные и правильно заготовленные. Следует помнить несколько простых правил. Во-первых, правильные сухофрукты (то есть не обработанные химией) могут иметь достаточно

неприглядный вид — сморщенные, матовые и сухие, но не пересушенные. К примеру, курага должна быть светло-желтой и бледной либо совсем темной, потому как слишком яркая и красивая, скорее всего, обработана диоксидом серы или окрашена пищевыми красителями. Изюм и чернослив ни в коем случае не должны блестеть — для соблазнительного глянца их могут натирать маслом или жиром не лучшего качества. Во-вторых, сухофрукты не должны быть слишком мягкими, повышенная мягкость свидетельствует о неправильной сушке или нарушении условий хранения.

Дома хранить сухофрукты нужно в проветриваемой таре при прохладной температуре и отсутствии влаги.

Салаты и закуски

Салат с грибами и черносливом

Состав: *куриное филе — 400 г, шампиньоны — 200 г, чернослив без косточек — 70 г, сыр — 100 г, орехи грецкие — 50 г, лук — 1 шт., майонез — по вкусу, зелень — по вкусу.*

Курицу отварить в подсоленной воде и остудить. Грибы порезать кусочками, лук — полукольцами. Обжарить грибы и лук на растительном масле и тоже остудить. Чернослив залить кипятком, когда разбухнет, порезать мелкими кусочками. Сыр потереть на терке, а остывшую курицу порезать кубиками. Все ингредиенты поместить в салатницу. Посолить, поперчить, добавить майонез и перемешать. Украсить салат зеленью и измельченными в крошку грецкими орехами.

Салат с курицей, черносливом и огурцами

Состав: *курица — 900 г, чернослив без косточек — 15–20 шт., огурец — 4–5 шт., грецкий орех — 3/4 стакана (измельчить), сметана — 220–240 г, соль, перец — по вкусу.*

Отварить курицу. Грудку охладить и порезать кубиками. Яйца отварить и порезать. Чернослив замочить в воде на 5 минут, порезать, добавить в миску. Орехи слегка измельчить и добавить в миску. Огурцы почистить и порезать кубиками. Заправить сметаной, майонезом или йогуртом. Добавить соль, перец. Все перемешать.

Салат слоеный

Состав: *курица, филе — 300 г, яйца — 2–3 шт., морковь — 1 шт., луковица — 1 шт. горошек консервированный — 200 г, майонез — 4–5 ст. ложек, огурец маринованный (соленый) — 2–3 шт., чернослив — 150 г, соль, перец — по вкусу, масло растительное — 2 ст. ложки.*

Морковь отварить. Яйца также отварить вкрутую, затем остудить, почистить и нарезать небольшими кубиками. То же сделать с морковью. Морковь можно не мельчить ножом, а натереть на терке. Куриное филе отварить в подсоленной воде до готовности. Можно нарезать кусочками и обжарить на растительном масле на среднем огне. Луковицу почистить, нарезать кубиками. В сковороду влить ложку — две растительного масла, прогреть на среднем огне и обжарить лук до прозрачности. Горошек откинуть на дуршлаг. Огурец нарезать кубиками. Часть чернослива измельчить, часть оставить для украшения. Выкладывать салат следует слоями в большую салатницу. Сверху — майонез и чернослив. Можно салат просто перемешать с майонезом, а сверху украсить майонезом и целыми ягодами.

Салат для похудения

Состав: *капуста — 100 г, морковь — 1 шт., яблоко — 1 шт., свекла — 100 г, морская капуста — 100 г, чернослив — 50 г, лимонный сок — по вкусу, растительное масло — по вкусу.*

Измельчить все ингредиенты по вкусу. Смешать в большой салатнице и заправить лимонным соком и растительным маслом. При заправке нужно обязательно часто мешать. Ингредиентов много, салат получится объемным, но необходимо, чтобы каждый кусочек пропитался лимонным соком и растительным маслом, так как эти два продукта помогают пищеварению и расщеплению продукта на полезные микроэлементы.

Салат из индейки с черносливом

Состав: *запеченное филе индейки — 150 г, чернослив — полстакана, салат, пучок — 1 шт., яблоко — 1 шт., морковь — 1 шт., масло оливковое — 2 ст. ложки, мед — 1 ч. ложка, лимонный сок — 1–2 ст. ложки, соль, перец — по вкусу, сезам — по вкусу.*

Филе индейки нарезать тонкими полосками при помощи ножика для овощей. Чернослив замочить в кипятке, пусть постоит минут 5, затем слить и измельчить ножом. Салат промыть и просушить на бумажном полотенце. Яблоко промыть, вырезать плодоножку и сердцевину и нарезать дольками. Сбрызнуть порезанные яблоки лимоном, чтобы они не потемнели. Морковь почистить и натереть на терке. Все приготовленные ингредиенты перемешать в большой миске. В небольшой мисочке смешать ингредиенты *для соуса:* масло оливковое, мед, лимонный сок, соль и перец. Сюда также можно добавить крупнозернистую горчицу. Выложить по порциям салат. Полить его соусом и посыпать зернышками сезама.

Чернослив в беконе

Состав: *чернослив — 33 шт., бекон — 11 ломтиков, палочки — 33 шт.*

Каждую полоску бекона разрезать на 3 части. Завернуть чернослив в бекон. Выложить на противень, застланный пергаментом. Проткнуть палочкой. Запекать 10 минут при 190 °С. Подавать можно как теплым, так и холодным.

Салат с черносливом

Состав: *яйца — 2 шт., крабовые палочки — 200 г, чернослив без косточек — 100 г, сливочное масло — 50 г, грецкие орехи — 50 г, майонез — 7 ст. ложек, свежая зелень — по вкусу, твердый сыр — 100 г.*

Сварить яйца. Чернослив необходимо помыть и распарить в кипятке. В черносливе сделать разрезы и наполнить чернослив грецкими орехами. Вареные яйца остудить, почистить и натереть на крупной терке. Крабовые палочки тоже натереть на терке. Первым слоем в салатнице будет одно тертое яйцо, вторым — четверть крабовых палочек. Смазать этот слой майонезом. Сверху майонеза положить половину тертого твердого сыра и тертое сливочное масло. Поверх масла выложить чернослив. Покрыть чернослив с орехами внутри оставшимися крабовыми палочками. Смазать майонезом. Последний слой — оставшееся яйцо. Украсить салат грецкими орехами.

Салат «Рыжий»

Состав: *кускус — 500 г, красный лук — 1 шт., оливковое масло — 5 ст. ложек, кипяченая вода — 400 мл, финики — 300 г, вяленые помидоры — 200 г, огурец — 1 шт., лимон — 2 шт., пучок кориандра — 1 шт., соль — по вкусу, черный молотый перец — по вкусу.*

Сначала нужно сварить кускус. Нарезать небольшими кусочками вяленые помидоры, огурец и финики. Смешать овощи и сухофрукты с кускусом. Из лимонов выжать сок и заправить салат лимонным соком и оливковым маслом. Посолить, поперчить и добавить рубленый кориандр.

Канапе с курагой

Состав: *курага — 200 г, соленые фисташки — 100 г, сыр пармезан — 150 г, мед — 50 мл.*

Сначала нужно измельчить соленые фисташки. Сделайте это в блендере. Выложить измельченные фисташки в чашку. Натереть к ним сыра пармезан. Теперь налить немного меда и перемешать. Меда не должно быть в избытке, достаточно того, чтобы фисташки и сыр хорошо смешались и держались друг друга. Теперь на каждую ягоду кураги выложить пол чайной ложки полученной массы. Аккуратно разложить курагу с начинкой на красивую тарелку и полить все медом. Чтобы было удобно пробовать канапе, нужно закрепить их специальными шпажками для кураги.

Запеченный инжир с пармской ветчиной

Состав: *инжир свежий — 4 шт., козий сыр — 70—100 г, бекон — 8 шт., уксус бальзамический — 2 ст. ложки, мед — 2 ч. ложки, специи — по половине чайных ложек (тимьян, базилик).*

Инжир помыть и обсушить, порезать на половинки. На каждую половинку положить кусочек козьего сыра. Накрыть беконом и запекать при 180 °С 20 минут. Бальзамический уксус смешать с медом и травами. Полить сверху.

Закуска из инжира

Состав: *инжир — 4 шт., бекон — 4 ломтика, сыр — 100 г, соль, перец — по вкусу, зира — по вкусу, сахар — по вкусу.*

Инжир моем и надрезаем накрест. Бекон нарезать на 4 красивых продольных ломтика. Кусок сыра разрезать на 4 равных кубика. Внутренности инжира слегка посыпать зирой, солью, черным перцем и сахаром. Вставить внутрь инжира кусочек сыра, а сам инжир обернуть предварительно поджаренным ломтиком бекона. Так обработать все ягоды инжира. Ломтики бекона лучше закрепить зубочисткой, чтобы лучше держалось. Выложить закуску в форму для выпекания и запекать в разогретой до 200 °С духовке 5 минут. Пяти минут достаточно, чтобы сыр расплавился пропитал каждый кусок. Подавать лучше в горячем виде.

Салат с инжиром и козьим сыром

Состав: *инжир — 3 шт., орехи кешью — 1 ст. ложка, козий сыр — 100 г, яблоко — 1 шт., лимон — 1/2 шт., сахар — 1 ч. ложка, листья салата — по вкусу, оливковое масло — 1 ст. ложка.*

Яблоко помыть, очистить от кожуры, нарезать на тонкие пластины и обжарить на оливковом масле. Добавить в сковороду рубленые орехи, слегка обжарить, снять с огня. Оставить остужаться.

Выложить на блюдо вымытые, осушенные и нарванные руками листья салата. Выложить на салат нарезанный на дольки инжир. Добавить дольки яблок, орехи и нарезанный на некрупные кубики козий сыр. Полить салат смесью лимонного сока, оливкового масла и сахара.

Салат с курицей, финиками и фетой

Состав: *куриное филе — 200 г, финики — 100 г, фета — 100 г, груша — 1 шт., маленькая красная луковица — 1 шт., пучок салата, оливковое масло — 50 мл, белый винный уксус — 2 ч. ложки, мед — 1 ч. ложка, зубчик чеснока и перец — по вкусу.*

Куриное филе предварительно отварить, остудить и нарезать кусочками. Финики промыть, залить кипятком и оставить на 15 минут. Затем воду слить, удалить из фиников косточки, мякоть нарезать полосками. На тарелки выложить листья салата, сверху выложить кусочки курицы, финики и кубики феты. Грушу очистить от кожуры и нарезать кубиками или тонкими дольками, выложить сверху. Лук нарезать тонкими кольцами и выложить на грушу. Для заправки смешать оливковое масло, мед, винный уксус, пропущенный через пресс чеснок. Добавить по вкусу перец, перемешать и полить заправкой салат.

Морковь с изюмом

Состав: *морковь — 200 г, изюм — 200 г, лимон — 1 шт., миндальное масло — 3 ст. ложки, соль — по вкусу, перец — по вкусу, сахар — по вкусу.*

Морковь вымыть, очистить. Натереть на терке или измельчить в кухонном комбайне. Изюм хорошо промыть, удалить лишние хвостики и замочить в горячей воде минут на 10. Главный секрет этого блюда в заправке. Для ее приготовления необходимо выжать сок из 1 лимона. Миндальное масло можно заменить другим, однако не стоит отдавать предпочтение традиционному оливковому или подсолнечному маслу. В масло добавить немного сахара и постепенно вливать лимонный сок, тщательно перемешивая. Количество сока угадать сложно, все зависит от вкусовых предпочтений и текстуры заправки. Воду с изюма слить, хорошо просушить его. Морковь смешать с изюмом и залить заправкой. Посолить и поперчить по вкусу.

Свекольный салат

Состав: *свекла свежая — 700 г, чернослив — 8 шт., грецкие орехи (порубить) — 3 ст. ложки, луковица — 1 шт., майонез — 2–3 ст. ложки, соль — по вкусу.*

Подготовить ингредиенты: количество чернослива и грецких орехов можно варьировать по вкусу, а также можно использовать смесь майонеза со сметаной, а не только майонез, если вам так нравится больше. Свеклу отварить до готовности и остудить до комнатной температуры. Чернослив на 10 минут залить кипятком, чтобы он стал более мягким. Свеклу тем временем необходимо крупно натереть. Лук мелко нарезать и добавить к свекле. Чернослив нарезать не слишком мелко, примерно на четыре части каждый. Добавить чернослив к свекле и луку. Грецкий орех необходимо нарубить (не слишком мелко) и добавить в салат. Перемешать. Посолить салат и заправить его майонезом (или смесью майонеза и сметаны).

Свекла с черносливом

Состав: *свекла — 1 кг, чернослив — 300 г, орехи грецкие — 100 г, чеснок — 2–3 зубка, майонез — 2–3 ст. ложки.*

Свеклу помыть и сварить до полной готовности. Чернослив залить горячей водой. Если он жесткий, то примерно на полчаса. Затем слить воду, очистить чернослив от косточек и мелко нарезать. Орехи очистить и измельчить блендером (можно ножом или скалкой). Очистить свеклу и натереть на терке. Добавить очищенный и измельченный чеснок. Чернослив и орехи добавить к свекле и заправить майонезом, слегка посолить. Размешать и дать настояться.

Тыквенный салат

Состав: *тыква, курага, изюм, чернослив, мед, любые сухофрукты — по вкусу.*

Очистить маленькую тыкву от толстой кожуры и семян. Натереть на терке. Добавить мелко нарезанные сухофрукты, горсть кураги, чернослива. По желанию можно добавить изюм. Перемешать и добавить немного меда.

Супы

Суп из сухофруктов

Состав: *сок яблочный — 0,5 л, курага — 100 г, изюм — 50 г, чернослив — 50 г, крахмал — 20 г, сахар — 2 ст. ложки, ваниль — 1 щепотка, сметана — по вкусу (при подаче).*

Тщательно промыть все сухофрукты. Отмерить необходимое количество яблочного сока. Переместить сухофрукты в кастрюльку, залить яблочным соком. Варить на медленном огне. Варить до полумягкого состояния сухофруктов. В 100 мл воды добавить крахмал. Тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Влить тонкой струйкой крахмал в кипящий суп. Добавить сахар и ваниль по вкусу, перемешать. Подать сметану.

Лапшевник

Состав: *макароны — 300 г, сметана — 4 ст. ложки, яйцо — 1 шт., сухофрукты — 100 г, сахар ванильный — 7 г, сахар — 2 ст. ложки, творог — 200 г.*

Смешать творог, сметану, ванильный и обычный сахар, яйцо. Добавить макароны. Сухофрукты (изюм, курага, чернослив), промыть, при необходимости замочить или обдать кипятком, порезать, смешать с творожно-макаронной массой. 40 минут лапшевник должен провести в духовке при 190 °С.

Хлебный суп

Состав: для супа: *чёрный хлеб 500–600 г, варенье из вишни или клюквы или черной смородины 5–6 ст. ложек, сухофрукты 150–200 г, орехи — 50 г, корица — 0,5 ч. ложки;* ***для сливок:*** *на 200 мл сливок — 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка ванильного сахара.*

Хлеб нарезать как на сухари и поставить подсушить в разогретую духовку до 180 ˚С. Переложить сухарики в кастрюлю и залить кипятком так, чтобы вода покрывала весь хлеб. Накрыть крышкой и дать постоять минут 30. Ошпарить сухофрукты. Орехи не очень подходят. Лучше положить поменьше орехов и побольше сухофруктов. Добавить в кастрюлю варенье, корицу и сухофрукты, перемешать. Варить на медленном огне в течение 25 минут, по необходимости добавляя воду и перемешивая, чтобы не подгорело. Консистенция похожа на кашу, а как остывает, немного густеет.

Можно добавить ещё корицы и варенья.

Мясные блюда

Говядина с черносливом в духовке

Состав: *говядина — 2 кг, чернослив — 300 г, морковь — 3–4 шт., лук репчатый — 3–4 шт.*

Мясо промыть и обсушить, затем нарезать порционными кусочками. Чернослив, лук и морковь промыть. Полукольцами порезать лук, морковь порезать шайбами. На растительном масле обжарить кусочки говядины с двух сторон. Каждую сторону жарить по паре минут. Положить мясо в форму для запекания, сверху распределить чернослив. Слегка обжарить на той же сковороде морковь. Положить поверх мяса. Немножко обжарить лук, выложить на морковь. Залить все кипятком или бульоном. Вода вровень с верхним слоем. Запекать блюдо в духовке, разогретой до 180 °С в течение 2,5 часов. Готовое блюдо извлечь из жаропрочной формы и разложить по тарелкам.

Телятина с помидорами

Состав: *телятина — 300 г, помидор — 2 шт., сыр твердый — 150 г, чернослив — 7 шт., (предварительно замоченный в воде), майонез — 1 ст. ложка, чеснок — 4 зубка, лук репчатый — 1 шт., специи — по вкусу.*

Порезать телятину порционными кусочками поперек волокон Слегка отбить мясо. Чеснок пропустить через пресс, смешать с луком, тертым на терке, и специями. Полученной смесью обмазать мясо. Чернослив порезать кусочками и смешать с тертым сыром. Добавить майонез, еще раз перемешать. Выложить мясо в силиконовую форму, сверху — ломтики помидоров. На помидоры положить сырно-черносливовую массу. Запекать блюдо в духовке, температура 200 °С. Блюдо должно запечься до красивой золотистой корочки. На гарнир — картофельное пюре.

Бигус с черносливом

Состав: *телятина — 600 г, капуста белокочанная свежая — 500 г, капуста квашеная — 400 г, лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., чернослив — 150 г, лавровый лист — 2 шт., перец черный молотый — по вкусу, соль — по вкусу.*

Для начала тщательно промыть мясо и нарезать его на небольшие кусочки. Теперь разогреть на сковороде растительное масло и обжарить на нем телятину до образования румяной корочки. Пока мясо жарится, почистить и нарезать репчатый лук, затем выложить его на сковороду к телятине, продолжая все жарить, пока лук не станет золотистым. Затем добавить тертую на крупной терке морковь. Отжать квашеную капусту и отправить ее также на сковородку через пару минут после моркови, добавить лавровый лист, перемешать все и тушить минут 15. Тем временем можно пошинковать свежую капусту. По истечении времени выложить ее на сковородку к остальным ингредиентам. Если сразу вся не влезет, то добавляем капусту в два захода, как только первая партия немного утушится. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать все и тушить блюдо в течение часа на медленном огне. Через час выложить на сковородку предварительно промытый чернослив, еще раз все перемешать и тушить бигус 15 минут, затем снять с огня. Подавать его можно сразу же, пока он горячий, а можно подождать, пока блюдо остынет, так бигус еще вкусней.

Баранина с черносливом

Состав: *баранина — 1,8–2 кг, чернослив — 150–200 г (без косточек), перец черный молотый — по вкусу, соль — по вкусу.*

Для этого рецепта подойдет баранья нога или любой цельный кусок мяса. Если используете ногу, то для начала нужно аккуратно удалить кость. Для этого надо разрезать мясо вдоль кости и убрать ее. Теперь развернуть мясо так, чтобы получился ровный пласт, посолить его и поперчить, сделать в баранине надрезы. Чернослив нарезать на кусочки, вложить его в разрезы на мясе. Свернуть баранину плотным рулетом и перевязать его со всех сторон нитками, с внешней стороны рулет необходимо натереть солью и молотым перцем. Выложить мясо в рукав, закрыть его с обеих сторон и сделать в рукаве несколько проколов для выхода пара. Переложить мясо в рукаве на противень и отправить его в разогретую до 200 °C духовку на 2 часа. Также можно положить на противень запекаться картофель, таким образом одновременно будет готовиться гарнир к баранине. Картофель приготовится гораздо быстрее, чем мясо, поэтому как только он станет мягким, надо переложить картофель с противня на тарелку. Когда баранина приготовится, остается только аккуратно разрезать рукав и извлечь из него мясо.

Мясо с черносливом

Состав: *говядина — 1 кг, пюре томатное — 200 г, перец черный молотый — 1/2 ч. ложки, соль — 1 ч. ложка, белое сухое вино — 180 мл, репчатый лук — 1 шт., молотая корица — 1/2 ч. ложки, чернослив — 400 г, петрушка — 1 ч. ложка, масло растительное — 60 мл.*

Маленькими кусочками нарезать мясо (нежирное), затем не очень большими порциями обжарить его на сильном огне. После того как все стороны мяса зарумянятся, его необходимо переложить в кастрюлю с толстыми стенами. Добавить специи и посолить. Деглазировать вином сковороду, где обжаривалось мясо. Влить туда вино, и дать ему время покипеть. Залить мясо получившейся жидкостью. Соломкой нарезать лук и обжарить до его прозрачности. Добавить томатное пюре, перемешать и несколько минут дать потушиться. На мясо выложить лук и с закрытой крышкой на небольшом огне готовить час. Можно добавлять кипяток. Добавить помытый чернослив (очищенный от косточек) к мясу и перемешать. Готовить примерно еще полчаса, проверить на соль. Блюдо можно подать с овощами или с любым гарниром, можно и в холодном виде.

Телятина с черносливом в духовке

Состав: *телятина — 700–800 г, бараний жир — 50–70 г, лук репчатый — 1 шт., чернослив — 10 шт., чеснок — 3–4 зубка, веточки тархуна — 2–3 шт., веточки мяты — 2–3 шт., перец черный молотый — по вкусу, соль — по вкусу.*

Для начала промыть мясо под проточной водой и вытереть его насухо бумажными полотенцами. Чеснок почистить и нарезать пластинками, бараний жир порезать на небольшие кусочки. Острым ножом сделать в телятине небольшие проколы и вставить в них чеснок и бараний жир, затем натереть мясо со всех сторон молотым перцем и солью. Выложить нашпигованное мясо на лист фольги, сверху положить чернослив и веточки мяты и тархуна. Почистить репчатый лук и нарезать его кольцами, выложить их поверх мяса. Теперь нужно очень тщательно завернуть телятину в фольгу и выложить ее в форму для запекания. Поставить на 15 минут в разогретую до 250 ˚С духовку, а затем уменьшить температуру до 180 ˚С и готовить мясо в течение часа. Когда время выйдет, мясо следует аккуратно развернуть и проткнуть ножом, если из него выделяется прозрачный сок, поставить телятину еще минут на 20 в духовку, чтобы довести его до полной готовности.

Свинина с черносливом в духовке

Состав: *свинина — 1 кг, картофель — 2 шт., чернослив — 300 г, чеснок — 3 зубка, специи — по вкусу.*

Свинину промыть, удалить пленочки и лишний жирок. Обсушить мясо салфетками и натереть солью, перцем и специями. Оставить на 10 минут «отдохнуть». За это время замочить чернослив в горячей воде и очистить и нарезать картофель. Теперь в мясе сделать надрезы и туда заложить кусочки отжатого чеснослива и чеснока. Затем поместить мясо и картошку в пакет, завернуть края и проткнуть иголкой пакет сверху, чтобы не лопнул в духовке. В хорошо раскаленной духовке такое блюдо надо держать 40–50 минут.

Курица с курагой

Состав: *филе курицы — 800–900 г, курага — 100 г, подсолнечное масло — 1 ст. ложка, соль — по вкусу, перец черный молотый — по вкусу.*

Курагу залить кипятком. Это позволит сделать ее мягче и устранит лишние микробы. Пока курага настаивается, подготовить филе. Вымытое филе отбить и добавить соли и перца по вкусу. Курагу достать из воды и нарезать мелкими кубиками. На середину каждого филе выложить немного кураги. Свернуть филе рулетиками и закрепить зубочистками. Рулеты обжарить на сковороде с растительным маслом с каждой стороны до появления легкого румянца. После добавить немного кипятка и тушить минут 10 до полной готовности.

Гусь с яблоками и черносливом

Состав: *гусь — 1 ощипанная и потрошеная тушка, яблоки — 1 кг, чернослив — 300 г (без косточек), лук — 1 шт., соль — по вкусу, перец — по вкусу.*

Для начала приготовить начинку. Яблоки помыть, по желанию очистить от кожуры, порезать на дольки. Лук мелко порезать. Чернослив можно оставить целиком, а можно также порезать. Все смешать, поперчить и посолить по вкусу. Подготовить птицу. Гуся тщательно помыть, просушить, отрезать гузку и подпалить пушок, если есть. Теперь наполнить гуся начинкой, хорошенько утрамбовывая ее. Затем зашить гуся или скрепить зубочистками. Смешать в миске соль и перец. Тщательно натереть гуся этой смесью. Завернуть птицу в фольгу и отправить в духовку, разогретую до 180 °С на 1,5–2 часа. Когда гусь готов, снять с него фольгу и оставить на 15–20 минут в духовке до образования хрустящей золотистой корочки. Можно переключить духовку в режим гриля, если он есть. Выложить зажаренного гуся на блюдо, украсить яблоками и зеленью и подать к столу.

Мясо с черносливом в мультиварке

Состав: *свинина — 1 кг, чернослив — 150 г, луковица — 2 шт., растительное масло — 2–3 ст. ложки, томатная паста — 1 ст. ложка, лавровый лист — 1–2 шт., соль — по вкусу, перец — по вкусу.*

Мясо вымыть, просушить и нарезать порционными кусочками. В чашу мультиварки налить немного растительного масла и отправить туда мясо. Включить режим «Жарка» на 5—10 минут, чтобы у мяса образовалась аппетитная золотистая корочка. Пока обжаривается мясо можно очистить и нарезать мелкими кубиками луковицу. Отправить лук в чашу мультиварки и жарить еще минут 5, пока лук не станет мягким и прозрачным. Теперь можно добавить томатную пасту или томатный соус. Также можно заменить пасту свежими помидорами или не очень острой аджикой, например. На режиме «Жарка» готовить мясо еще около 5 минут. За это время можно вымыть и просушить чернослив. При желании его можно порезать пополам или даже измельчить. Когда программа закончится, добавить в чашу мультиварки чернослив и налить горячей воды или бульона. Посолить и поперчить по вкусу. Добавить лавровый лист и любимые специи для мяса. Включить режим «Тушение» на 1,5 часа. Подавать его можно с любым гарниром, предварительно украсив свежей зеленью.

Говядина с черносливом в мультиварке

Состав: *говядина, вырезка — 500 г, лук — 2 шт., чеснок — 3–4 зубка, чернослив — 100 г, бульон или вода — 500 мл, мука — 2 ст. ложки, специи к мясу — по вкусу, лавровый лист — 1–2 шт., соль, перец — по вкусу, белое сухое вино — 100 мл.*

Мясо промыть, порезать на кусочки. Обжарить в масле на сильном огне до румяной корочки примерно в течение 8 минут. Лук порезать полукольцами. Обжарить в чаше мультиварки на масле в режиме «Выпечка» до мягкости. Добавить к луку обжаренное мясо, промытый чернослив, очищенный и измельченный чеснок, специи, лавровый лист. Пока не солить и не перчить. Тушить в режиме «Выпечка» еще 5 минут. Добавить вино, пусть выкипит алкоголь. Добавить бульон, соль, перец, муку. Перемешать. Включить режим «Тушение» на 1 час. Через час выложить на тарелки, украсив зеленью.

Жаркое с черносливом

Состав: *свиная вырезка — 800–900 г, чернослив — 10 шт., лавровый лист — 2 шт., молоко — 1 стакан, белое сухое вино — 1 стакан, масло оливковое — 4–5 ст. ложек, соль, перец черный — по вкусу, каштаны — 20 шт.*

Мясо промыть, просушить бумажным полотенцем. В вырезке, в центре вырезать тонкое отверстие. Начинить вырезку черносливом. Если в качестве гарнира подаются каштаны, то нужно срезать их кончики и варить в воде 20 минут. Мясо с черносливом обжарить в стеклянной форме для запекания на масле на средне-высоком огне с лавровым листом. Добавить вино, выпарить алкоголь, затем всыпать перца, соли и влить молоко. Обжаренное мясо запекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 90 минут, периодически поливая образовавшимся соусом. За 20 минут до окончания готовки, выложить в форму к жаркому каштаны. Порезать жаркое с черносливом и подавать горячим.

Гуляш с черносливом

Состав: *баранина — 500 г, картошка — 3 шт., пастернак — 1 шт., морковка — 2 шт., помидоры — 4–5 шт., луковица — 1 шт., чеснок — 4 зубка, бульон куриный — 4 стакана, красное вино сухое — 1 стакан, томатное пюре — 500 г (или взбитые блендером помидоры), чернослив — 1 стакан, сахар — 1 ст. ложка (лучше коричневый), масло оливковое — 3 ст. ложки, соль, перец — по вкусу, петрушка свежая — по вкусу (для украшения).*

В сковороде нагреть масло. Добавить очищенный и нарезанный небольшими кубиками лук и измельченный чеснок. Жарить на среднем огне до прозрачности. Баранину промыть, нарезать кубиками и добавить к луку и чесноку. Обжарить со всех сторон до коричневого цвета. Затем выключить огонь. В большую кастрюлю влить куриный бульон, томатное пюре или взбитые блендером консервированные в собственном соку томаты, красное вино и измельченные помидоры. Довести до кипения, затем огонь понизить до средне-медленного. Добавить измельченный пастернак, порезанную кружочками морковь, обжаренное мясо. Накрыть кастрюлю крышкой и тушить на медленном огне в течение часа, периодически помешивая. Посолить, поперчить, добавить сахар. Чтобы гуляш был более густым, то небольшое количество соуса из кастрюлю нужно смешать с кукурузным крахмалом, затем влить его в кастрюлю и перемешать. Добавить чернослив. Перемешать и тушить еще минут 10.

Отбивные с черносливом

Состав: *свинина — 300 г, чернослив — 200 г, лук — 2 шт., морковь — 2 шт., сыр твердый — 100 г, сметана — по вкусу, соль — по вкусу, специи для мяса — по вкусу.*

Свинину для начала разморозить, а чернослив промыть и залить кипятком на некоторое время. Лук и морковку помыть, почистить и мелко порубить, либо же измельчить в блендере или потереть на терке. Как только мясо разморозится, порезать его на порционные кусочки толщиной примерно в сантиметр, тщательно отбить и натереть солью, перцем и специями по вкусу. Оставить пока в стороне пропитываться. Тем временем подготовить посуду для запекания. Лучше всего взять стеклянное блюдо с бортиками. Выложить на него сначала овощи, потом мясо, а потом чернослив. Сверху смазать все сметаной и натереть твердый сыр, чтобы потом образовалась румяная корочка. Добавить в блюдо примерно полстакана чистой воды и отправить в раскаленную духовку на 40 минут. При подаче украсить листьями салата и веточкой базилика.

Плов с изюмом

Состав: *мясо — 1 кг (лучше всего баранина, но можно использовать говядину, свинину, телятину), рис — 1 кг, масло — 1,5 стакана (лучше всего кунжутное), морковь — 1 кг, лук репчатый — 2–3 шт., изюм (киш-миш) — 150 г, соль — по вкусу, зира (кумин) — по вкусу, куркума — по вкусу, шафран — по вкусу, черный перец молотый — по вкусу.*

Мясо промыть, обсушить нарезать крупными плоскими кусками (примерно по 150 г каждый). Лук нарезать полукольцами. На дно небольшой кастрюли уложить половину лука, затем мясо и оставшийся лук. Залить 2–3 стаканами чистой холодной воды и поставить на огонь. Дать закипеть, снять пену, варить на медленном огне под закрытой крышкой минут 40–50. Рис отварить в большом количестве кипящей соленой воды. Минут за 5 до готовности откинуть на дуршлаг — рис должен остаться слегка недоваренным. Морковь нарезать тонкой соломкой. Шафран залить горячей водой (на 1 чайную ложку — примерно полстакана). На дно казана уложить куски мяса, вылить пару стаканов бульона, в котором оно варилось. Затем — морковь, специи и изюм. Следом равномерно распределить рис, посолить, закрыть крышкой. Дать закипеть и готовить на медленном огне минут 40–45. Крышку во время приготовления не следует открывать (если она прилегает не слишком герметично — укутать казан полотенцем). Попробовать рис — если он почти готов, поставить на огонь сковороду с маслом и, когда оно закипит, обдать поверхность риса. Осторожно перемешать рис, старясь не потревожить слой моркови, влить настой шафрана. Снова перемешать рис и оставить под крышкой на огне еще на 10 минут.

Готовый плов ни в коем случае не перемешивать — сначала на плоское блюдо выложить рис, потом морковь и изюм, а сверху мясо. Плов должен получиться рассыпчатым, пестрым (одни рисинки белые, другие — желтые от шафрана), пахучим. Подавать его с крепким чаем — это лучшее дополнение к плову с изюмом по-бухарски.

Плов с курагой

Состав: *свиная вырезка — 500–700 г, длиннозерный пропаренный рис — 2 стакана, лук — 2 шт., курага — 150 г, чеснок — 1 шт., соль — по вкусу, специи — по вкусу.*

Рис залить холодной водой, добавить в него 2 столовые ложки соли и дать настояться около 2 часов. Мясо нарезать на небольшие кубики. Морковь нарезать крупной соломкой или полукольцами, лук тоже нарезать крупно. Курагу хорошо промыть и нарезать кубиками. В казан налить немного масла и обжарить свинину до золотистой корочки. Добавить лук и морковь и тоже слегка обжарить. Положить в казан курагу, посолить и добавить специи и в течение 5 минут все вместе обжаривать. Затем выложить поверх овощей и кураги рис и ложкой распределить его равномерно. Залить рис водой так, чтобы она поднималась над рисом на 1,5–2 см, и опустить в середину казана помытую неочищенную головку чеснока. Закрыть казан плотно крышкой и оставить на маленьком огне на 45–50 минут. Когда плов будет готов, хорошенько следует перемешать его в казане и подавать на стол, украсив зеленью и маленькими зубчиками чеснока.

Курица с яблоками и черносливом

Состав: курица — 1 шт., яблоки — 3 шт., чернослив — 0,5 стакана, сметана — 0,5 стакана, масло растительное — 2 ст. ложки, соль — по вкусу, перец молотый — по вкусу, ароматные травы — по вкусу.

Подготовить все ингредиенты. Яблоки вымыть и обсушить. Курицу осмотреть на предмет перьев, опалить, если нужно, тоже обмыть и промокнуть полотенцем. Чернослив выложить в небольшую мисочку. Залить чернослив кипятком. Смешать соль со специями, подготовить сметану и натереть курицу изнутри. Яблоки нарезать дольками или кубиками и смешать с отжатым черносливом. Плотно набить получившейся смесью курицу, зашить отверстие ниткой (можно скрепить шпажками, но нитка надежнее) и оставить при комнатной температуре на часок — пропитаться ароматами фруктов и трав. Затем уложить ее на смазанный маслом противень спинкой вниз и запекать в разогретой до 180 ˚С духовке, периодически поливая образовывающимся соком, до готовности. Минут за 10 до окончания приготовления температуру можно увеличить до 200 ˚С, чтобы курица хорошо зарумянилась. Вынуть нитки, достать яблоки и чернослив, украсить ими курицу. С этой же целью можно использовать дольки лимона, апельсина, персика — блюдо получится еще более экзотическим и ярким.

Утка с черносливом

Состав: *целая утка — 1 шт., лук — 1–2 шт., чернослив — 1 чашка, лавровый лист — 5 шт., соль, перец, приправы — по вкусу, оливковое масло — по вкусу.*

Утку хорошенько промыть под проточной водой, затем просушить бумажным полотенцем. Нарезать на кусочки. Разделывается утка легко, по такому же принципу, как и курица. Костистые части утки оставить для вкусного супа. В сотейник налить масло и обжарить на нем кусочки утки с двух сторон до образования аппетитной золотистой корочки. Кусочки птицы посолить, поперчить и приправить специями по вкусу. Затем в сотейник добавить мелкими кубиками нарезанный лук, лавровый лист. Добавить чернослив (предварительно замоченный в кипятке на минуту). Затем сотейник плотно закрыть крышкой и отправить запекаться в духовку, разогретую до 180 °С примерно на час.

В это время готовится гарнир. Лучше всего утка с черносливом сочетается с картофельным пюре или рисом. Через час утка с черносливом готова.

Свиные медальоны с черносливом

Состав: *свиная вырезка — 1,5 кг, оливковое масло — 1 ст. ложка, сливочное масло — 3 ст. ложки, луковица — 1 шт., морковь — 1 шт., тимьян свежий (веточка) — 1 шт., лавровый лист — 1 шт., вино белое — 250 мл, бульон мясной — 250 мл, сливки — 250 мл, чернослив (без косточек) — 200 г.*

Со свиной вырезки удалить все пленки и кусочки жира. Нарезать мясо кусками толщиной около 2,5 см. Хорошенько натереть кусочки мяса солью и перцем. В толстодонной кастрюле разогреть сперва оливковое масло, затем в нем растапливается сливочное. На средне-быстром огне обжаривать кусочки до образования золотистой корочки. С каждой стороны примерно по 2–3 минуты. Когда мясо покроется корочкой, выключить огонь. Обжаренные медальоны сложить на тарелку, накрыть фольгой и отставить. Оставшиеся мясные обрезки (ничего, если с небольшим количеством жирка) мелко нарезать. Обжаривать их приблизительно 3–5 минут до золотистой корочки. Тем временем нарезать морковь (тонкими брусочками, или вообще крупно натереть) и лук (мелко). Добавить в сковороду лавровый лист, тимьян, лук и морковь. Обжаривать около 5 минут на среднем огне до мягкости лука. Затем добавить в сковороду вино. Продолжать готовить до тех пор, пока вино не выпарится практически полностью (немного должно оставаться). Когда вина останется совсем чуть-чуть, буквально 1 столовая ложка, влить в кастрюлю мясной бульон. Сделать огонь минимальным. Варить на медленном огне около 30 минут. Получившуюся массу перелить в небольшую кастрюльку, туда же добавить сливки и чернослив (без косточек). Поставить на медленный огонь и варить еще 15 минут до загустения. Проверить на соль-перец. Свиные медальоны положить на сковороду, сразу же залить горячим соусом и готовить 2–3 минуты на медленном огне. Сразу же переложить на тарелки и подавать к столу.

Свиной рулет с морковью и черносливом

Состав: *свиная корейка (кусок) — 1,2 кг, морковь — 1 шт., чернослив (без косточек) — 10–15 шт., луковица — 1 шт., помидор — 1 шт., масло растительное — 2 ст. ложки, соль, перец — по вкусу.*

Чернослив промыть, если он слишком сухой, замочить на 10 минут в кипятке. Лук нарезать полукольцами и обжарить до мягкости. Добавить в сковороду к луку крупно тертую морковь, перемешать и держать еще 5–7 минут на среднем огне. Добавить кубиками нарезанные помидоры, сбавить огонь и тушить около 8 минут. Пока овощи тушатся, продольно надрезать 1/3 часть куска мяса. Примерно 2–3 см мяса оставить, чтобы надрезанный кусок не отвалился. Разворачивать нужно кусок мяса, как книгу. Повторить процедуру с той стороны мяса, которая потолще, так как кусок разрезан не пополам, а лишь на треть. Вновь развернуть мясо, как книжку. В итоге, большой кусок мяса получится разрезанным так, что он стал тонким, но в 3 раза больше по площади. Сильно посолить и отбить мясо. Чернослив измельчить (каждый примерно на 4 части) и добавить к обжаренным овощам. Посолить, поперчить, перемешать. Начинку из овощей и чернослива равномерно распределить по куску мяса. Оставить примерно по 1 см с краев для удобного заворачивания. Аккуратно завернуть в рулет. Закрепить рулет пищевыми нитками, чтобы не развалился при запекании. В сковороде разогреть растительное масло, на быстром огне обжарить рулет до золотистого цвета. Буквально несколько минут. Слегка обжаренный рулет переложить в форму для запекания. Поставить в разогретую до 200 ˚С духовку и запекать 45–50 минут.

Свинина с черносливом

Состав: *свиная вырезка — 900 г, мука — 3 ст. ложки, луковица — 1 шт., чеснок — 3 зубка, оливковое масло — 2 ст. ложки, портвейн — 100 мл, вода — 150 мл, чернослив — 300 г.*

Свиную вырезку нарезать на кубики среднего размера и обвалять в муке. Можно немножко подсолить. На очень хорошо разогретую сковороду с небольшим количеством масла положить нарезанную свинину. Обжаривать 3–4 минуты на быстром огне. Надо, чтобы кусочки покрылись уверенной корочкой, но внутри все еще оставались сыроватыми. Свинину убрать со сковороды, переложить куда-нибудь. Затем в этой же сковороде до прозрачности обжарить некрупно нарезанные лук и чеснок. Затем добавить в сковороду свинину, чернослив (чернослив не резать, добавлять целым) и портвейн. На быстром огне выпарить весь портвейн, после чего налить воду (или бульон), сбавить огонь и тушить под закрытой крышкой минут 15–20 — пока не выпарится вода. Блюдо снять с огня и подавать к столу.

Говядина с черносливом

Состав: *говядина бескостная — 1,4 кг, лук репчатый — 500 г, чернослив без косточек — 150 г, корица молотая — 1/2 ч. ложки, гвоздика молотая — 1 ч. ложка, мускатный орех — по вкусу, соль, перец — по вкусу, мука — 2 ст. ложки, масло растительное — 50 мл.*

Чернослив хорошенько промыть, замочить в холодной воде минут на 20, после чего пошинковать на небольшие кусочки. В казане или гусятнице разогреть масло, бросить туда лук и на медленном огне, помешивая, тушить его минут 10–15, благодаря этому лук остается мягким и вкусным. Когда лук станет мягким и будет вкусно пахнуть, добавить к нему муку и примерно 1 л воды. Перемешать и довести луковый соус до кипения. Параллельно этому разогреть в другой посуде еще немного масла и обжарить в нем кусочки говядины размером примерно 3 на 3 см. Обжарить на очень быстром огне — нужно, чтобы мясо покрылось корочкой. Чтобы мясо именно жарилось, а не тушилось в собственном соку, обжаривать нужно небольшими партиями. Покрывшееся корочкой мясо добавить к соусу (вместе с выделившимся жиром и небольшим количеством воды, в которой замачивался чернослив, или обычной холодной воды), снизить огонь до среднего и тушить. Через полчаса добавить к мясу чернослив, тушить еще 20 минут, после чего добавить необходимые специи и тушить до готовности — еще минут 10–15. Дать блюду немного постоять под крышкой, после чего его можно подавать к столу. Хорошо сочетается с гарниром из риса.

Мешочки с сюрпризом

Состав: *свинина, мякоть — 1 кг, чернослив (без косточек) — 10–15 шт., грецкие орехи (очищенные) 100 г, твердый сыр (для посыпки) — 15 г, соль, перец — по вкусу.*

Свинину нарезать как на отбивные, желательно, чтобы кусочки были круглыми, отбить, посолить и поперчить, добавить ваши любимые специи, сложить стопочкой. Чернослив начинить грецкими орехами или плавленым сырком, нарезав кубиками. Затем черносливину — на отбивную, собрать мешочком над черносливом, как бы обертывая его (чернослив не должен быть виден). Края собрать в пучок и связать толстой нитью. Поставить мешочки связанными краями к верху, присыпав сыром (по желанию) на смазанный противень. Готовить на умеренном огне в хорошо разогретой духовке, примерно 1 час, иногда обливать мясной жидкостью. С готовых мешочков удалить нитки. На гарнир к свинине подать хурму, прожаренную в духовке. Нарезать ее кусочками и обжарить немного в жидкости от свинины до мягкости.

Цыпленок с финиками

Состав: *цыпленок — 1 шт., финики мягкие — 200 г, миндаль очищенный — 100 г, масло сливочное — 50 г, лимон — 1 шт., оливковое масло — 2 ст. ложки, соль, перец, корица — по вкусу, мед жидкий — 20 мл.*

Курицу хорошенько вымыть, а затем натереть смесью сока одного лимона, оливкового масла, соли и перца. Миндаль при помощи блендера или комбайна измельчить в крошку. Нафаршировать курицу смесью миндальной крошки и измельченных мягких фиников. Туда же, внутрь курицы, положить небольшой кусочек сливочного масла. Связать ниткой ножки курицы (чтобы начинка не вывалилась), сверху, по желанию, бросить пару веточек тимьяна и поставить форму для запекания с курицей на 1,5 часа при 180 °С. За 5 минут до готовности курицу достать из духовки. Обмазать тушку смесью меда и корицы, поставить в духовку еще на 5–7 минут. Разобрать цыпленка на кусочки и подать к столу.

Острая баранина с овощами и черносливом

Состав: *баранина, мякоть — 700 г, зира (кумин) — 1 ч. ложка, перец душистый горошком — 12 шт., корица в палочках — 1/2 шт., морковь — 250 г, картофель — 600 г, перец черный молотый — 1/2 ч. ложки, растительное масло — 100 мл, кориандр сушеный (кинза) — 2 ч. ложки, кардамон — 1 ч. ложка, лук репчатый — 1 шт., чернослив — 200 г, соль — 2 ч. ложки, перец чили — 1 шт.*

Сырую свежую баранину нарезать довольно крупными кубиками — примерно 5 на 5 см. Взять казан или гусятницу, налить в нее масло, хорошенько разогреть. В разогретое масло бросить все специи — корицу, кардамон, зиру, кориандр и душистый перец. Когда аромат специй наполнит всю кухню (а на это уйдет минуты три), положить в ароматизированное масло кусочки баранины. Жарить, помешивая, около 15 минут — до образования румяной корочки. Тем временем лук нарезать тонкими полукольцами, морковь — тонкими кольцами. Румяное мясо шумовкой достать из казана и переложить в форму, в которой потом будет запекаться блюдо — оптимально, если форма будет керамической. Затем в освободившийся казан бросить лук, обжарить пару минут, после чего добавить к луку морковь и жарить еще 3–4 минуты. Обжаренные овощи вместе с маслом вылить в форму для запекания на мясо, туда же залить примерно полстакана кипятка. Хорошенько перемешать. Накрыть форму для запекания крышечкой, поставить ее в духовку и запекаем 40 минут при 180 °С. Тем временем чернослив замочить в холодной воде на те же 40 минут. Картофель почистить и нарезать на кусочки среднего размера. По истечении 40 минут запекания мяса, достать форму для запекания из духовки, положить в нее картофель, соль и перец. Аккуратно перемешать. Поместить на 20 минут в духовку при той же температуре.

Тем временем чернослив нарезать на половинки. Перец чили очистить от семян и нарезать тонкими кольцами или полукольцами. По истечении 20 минут запекания достать форму из духовки, добавить в нее перец и чернослив, аккуратно перемешать и отправить еще на 30 минут в духовку. Через полчаса достать мясо из духовки, слегка остудить и подавать.

Куриные голени с сухофруктами

Состав: *куриные голени — 10 шт., репчатый лук — 200 г, сухофрукты (курага, чернослив) — 300 г, куриный бульон — 500 мл, белое вино — 1 стакан, растительное масло для жарки.*

Куриные голени вымыть холодной водой, обсушить бумажным полотенцем. Тушить 1 час на медленном огне. Обжарить куриные голени на растительном масле до образования золотистой корочки. Добавить лук, нарезанный полукольцами, и жарить еще 3 минуты. Далее добавить сухофрукты, куриный бульон и белого вина. На гарнир можно подать картофельное пюре.

Жареная курица с черносливом

Состав: *оливковое масло — 2 ст. ложки, куриные бедрышки без кожи — 8 шт., соль и молотый перец — по вкусу, средняя луковица, нарезанная — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, сухое белое вино — 2 стакана, чернослив без косточек — 1 стакан.*

В большой сковороде нагреть масло на среднем огне. Натереть курицу солью и перцем. Готовить курицу до коричневого цвета, от 6 до 8 минут. Положить курицу в тарелку. Положить в сковороду лук, приправить солью и перцем. Жарить, помешивая, пока лук не станет коричневого цвета, от 3 до 5 минут. Уменьшите огонь, если лук пригорает слишком быстро. Добавить вино и курицу. Жарить от 8 до 10 минут. Добавить чернослив и подавать.

Соус из чернослива к мясу

Состав: *лук — 1 шт., чернослив — 6 шт., сливовое варенье (или джем) — 4 ст. ложки, перец черный — 2 ч. ложки, сливочное масло — 1 ст. ложка.*

Лук и чернослив мелко нарезать. В подходящей посуде поджарить нарезанный лук 2–3 минуты на среднем огне, после чего добавить измельченный чернослив. Поджарить еще 1 минуту, помешивая. Затем добавить сливовое варенье и полстакана воды комнатной температуры. Нагревать на среднем огне, пока соус не загустеет. Добавить немного черного перца. Снять соус с огня, добавить кусочек сливочного масла и хорошенько перемешать.

Немясные блюда

Блины с шоколадом и бананом

Состав: *мука — 1,5 стакана, яйцо — 2 шт. (одно в начинку), вода кипяченая охлажденная — 1,5–2 стакана (можно заменить на молоко или смесь молока с водой), шоколадный крем — 4–6 ст. ложек, бананы — 4–5 шт., масло сливочное — 60–70 г (для жарки блинов), масло растительное — 1–2 ст. ложки, мороженое, шоколадный соус — по вкусу (для украшения, по желанию).*

Вместо шоколада можно использовать готовый шоколадный крем, которым смазывать готовые блины. Банан очистить и нарезать кружочками. Приготовить тесто. Всыпать в высокую миску просеянную муку, добавить щепотку соли (по желанию), ложку растительного масла, вбить яйцо и, помешивая, постепенно вводить воду или молоко. Мешать венчиком, чтобы не было комков. Тесто должно получиться жидкое. Сковороду разогреть. Выложить в нее кусочек масла, влить несколько столовых ложек теста, распределить тесто по всей поверхности сковороды. Жарить блин с обеих сторон по полминуты с каждой. Готовый блин выложить на тарелку. Смазать его шоколадным кремом и выложить по центру нарезанный банан, завернуть блин треугольником, трубочкой или конвертиком. Блины можно прогреть на сковороде с маслом и подавать.

Готовые блины с начинкой из банана и шоколада можно подавать с шариком мороженого и шоколадным или карамельным соусом.

Блины с творогом и изюмом

Состав: *мука — 1,5 стакана, яйцо — 2 шт. (одно в начинку), вода кипяченая охлажденная — 1,5–2 стакана (можно заменить на молоко или смесь молока с водой), изюм — 100 г, творог — 200–300 г, масло сливочное — 60–70 г (для жарки блинов), масло растительное — 1–2 ст. ложки, соль, перец — по вкусу.*

Изюм промыть, смешать с творогом, вбить яйцо и еще раз перемешать. Приготовить тесто. Всыпать в миску просеянную муку, добавить щепотку соли, ложку растительного масла, вбить яйцо и, помешивая, постепенно вводить воду. Мешать венчиком. Должно получиться жидкое тесто без комков. Сковороду разогреть на средне-высоком огне. Добавить в нее кусочек масла, влить несколько столовых ложек теста, повертеть сковороду в разные стороны, чтобы тесто разлилось по всей поверхности сковороды. Жарить блин с обеих сторон по 30–40 секунд с каждой. Готовый блин выложить на тарелку. В его середину положить ложку начинки из творога и изюма, завернуть его треугольником. Готовые блины с начинкой из творога и изюма можно подавать со сметаной, джемом или взбитыми сливками.

Запеканка с творогом, яблоками и цукатами

Состав: *9 %-ый творог — 400 г, творожная масса с изюмом — 400 г, цукаты — 100 г, яйца — 3 шт., ванильный сахар — 1 ч. ложка, соль — 1/2 ч. ложки, мука — 2 ч. ложки с горкой, разрыхлитель — 1/2 ч. ложки, яблоки — 2 шт., сметана — 200 г, немного сахара и сухофруктов для украшения.*

Смешать творог и творожную массу с яйцом, солью, ванильным сахаром и цукатами. В муку добавить разрыхлитель и, просеяв, добавить к творогу. Тщательно вымесить до однородного состояния. В форму выложить бумагу для запекания, смазать сливочным маслом и выложить творожную массу. Яблоко очистить от кожуры и нарезать тоненькими дольками, выложить сверху на запеканку полностью закрывая поверхность запеканки. Сверху выложить сметану, разровнять по поверхности и присыпать сахаром. Запекать около 30 минут при температуре 180 ˚С. При подаче украсить сухофруктами.

Творожная запеканка с изюмом

Состав: *творог — 600 г, манная крупа — 6 ст. ложек, яйцо — 1 шт., сахар — 1/2 стакана, разрыхлитель или сода — 1 ч. ложка (соду надо загасить лимонным соком или уксусом), ванилин или ванильный сахар — по вкусу, изюм — по вкусу, сметана — 2 ст. ложки.*

В большой миске смешать творог и манную крупу. Вбить яйцо и перемешать. Всыпать в миску сахар и разрыхлитель или погашенную соду, растереть массу деревянной ложкой. Добавить в тесто ванилин, ванильный сахар или экстракт, а также промытый изюм. Перемешать тесто и выложить в смазанную маслом (растительным или сливочным) форму для запекания. Разровнять поверхность запеканки и смазать ее сметаной. Выпекать творожную запеканку с изюмом в разогретой до 180 °С духовке в течение 40 минут. По мере остывания запеканка застынет. Подавайте запеканку со сметаной.

Творожно-рисовая запеканка

Состав: *нежирный творог — 400 г, рис — 200 г, молоко — 600 мл, ягоды или сухофрукты — 300 г, сливочное масло — 50 г, яйца — 3 шт., сахар — 120 г, ванильный сахар — 20 г, сахарная пудра для украшения.*

Молоко влить в кастрюлю, довести до кипения. Всыпать рис, накрыть крышкой и варить до готовности на маленьком огне, потом остудить. Ягоды тем временем разморозить. Белки отделить от желтков. Желтки растереть с размягченным сливочным маслом. Добавить творог и сахар и все хорошенько вымешать. Белки взбить в крепкую пену и аккуратно ввести в творожную массу. Ягоды добавить в готовый рис и перемешать. Соединить рис с творожной массой, аккуратно вымешать. Духовку разогреть до 170 °С. Форму смазать маслом, выложить тесто и отправить в духовку на 30–35 минут. Готовую остуженную запеканку посыпать сахарной пудрой.

Рисовый пудинг

Состав: *рис — 250 г, молоко — 2 стакана, сахар — 3 ст. ложки, ванильный сахар — 20 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 20 г, сухофрукты любые (курага, изюм, финики) — 200 г, орехи любые — 50 г.*

Залить рис молоком, добавить сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Сварить рис, чтобы он был разваренный. Отделить белки от желтков. Белки взбить в крутую пену. Желтки растереть с 1 столовой ложкой сахара. Ввести в отваренный рис желтки и белки и осторожно перемешать. Смазать формочку для пудинга сливочным маслом. Выложить на дно сухофрукты в виде незамысловатого узора. Сверху выложить часть риса. Поверх риса еще часть сухофруктов. В зависимости от величины формочки можно чередовать несколько раз. Отправить формочки в микроволновую печь на 10 минут. Перевернуть формочки на тарелку вверх дном и вынуть пудинг (он легко выпадает). Выложить сверху подсушенные орехи.

Галушки

Состав: *творог — 400 г, мука — 4 ст. ложки, яйцо — 1 шт., сахар — 3 ст. ложки, изюм — 50 г, цукаты — 50 г, масло сливочное — 50 г.*

В глубокую миску выложить половину творога и яйцо. Добавить сахар, цукаты и изюм и положить еще немного муки. Теперь тщательно перемешать, добавляя понемногу оставшийся творог и муку. Готовое творожное тесто выложить на ровную поверхность, посыпанную мукой. Тесто разделить на несколько частей и раскатать. После немного примять лопаткой. Разрезать на небольшие кусочки. Тщательно посыпать мукой, особенно места разрезов. Кидать в уже кипящую воду эти кусочки. Отваривать в подсоленной воде в течение 5 минут. Затем полить сладкие галушки растопленным маслом и подавать к столу.

Овсяные шарики с клюквой и творогом

Состав: *овсяная мука — 200 г, цельнозерновая мука (или пшеничная) — 200 г, сметана — 200 г, сливочное масло — 180 г, сахар — 30 г, разрыхлитель — 1,5 ч. ложки; для начинки: творог — 200 г, клюква (сухофрукты) — 50–70 г, сахар — 50 г.*

Смешать сухие ингредиенты. Сливочное масло растопить. Смешать масло со сметаной. Перемешать все ингредиенты и замесить тесто. Тесто разделить на кусочки. Скатать кусочки теста в шарики и поставить в холодильник на 20–30 минут. Сделать начинку, смешав творог, сахар, клюкву. Достать тесто, размять каждый шарик в лепешку, в центр положить творожный шарик и придать произвольную форму.

Каша

Состав: *пшено — 1 стакан, вода — 2 стакана, чернослив — 1/2 стакана, грецкие орехи — 2 ст. ложки, масло сливочное — по вкусу, сахар — по вкусу.*

Чернослив сразу же запарить кипятком и отставить в сторону для набухания. Пшенную крупу хорошо промыть, перемешать с сахаром и поставить на огонь, залив водой. Кашу надо постоянно мешать, чтобы не пригорела. Орехи истолочь в ступе, добавить к уже готовой каше. Перемешать, добавить масло, еще раз перемешать. В последнюю очередь добавить чернослив, еще раз перемешать.

Сладкая перловка

Состав: *перловка — 1 стакан, соль — по вкусу, сахар или мед — по вкусу, сухофрукты (изюм, курага, чернослив) — по 50 г, сухие яблоки — 100 г.*

Намочить на ночь стакан перловой крупы. В горшок (если готовить в духовке) или кастрюлю положить половину крупы. Затем сухофрукты. Посыпать сахаром или положить мед по вкусу. Засыпать начинку оставшейся крупой. Можно еще посыпать сахаром. Немного посолить, залить водой, чтобы покрыла крупу. Довести до готовности в духовке (минут 40) или на маленьком огне на газу. По желанию можно положить первым слоем натертую на крупной терке морковь.

Плов с сухофруктами

Состав: *рис — 1,5 стакана, изюм — 0,5 стакана, другие сухофрукты — 0,5 стакана, мед — 2–3 ст. ложки, масло растительное — 2–3 ст. ложки, специи — по вкусу, соль — 5 г.*

Промыть рис. Залить холодной водой и оставить на полчаса. Сухофрукты, напротив, залить горячей водой — если это требуется, конечно. В противном случае их можно просто промыть и оставить в дуршлаге. В сотейнике, толстостенной кастрюле или глубокой сковороде нагреть масло и обжарить сухофрукты — не до корочки, а только чтобы они «раскрыли» свой аромат. Выложить предварительно откинутый на дуршлаг рис. Присолить и залить водой, смешанной с медом — она должна покрывать рис примерно на 1 сантиметр. Закрыть крышкой и тушить на медленном огне до готовности — примерно полчаса. Перед подачей на стол перемешать.

Сладкий плов с сухофруктами

Состав: *рис — 1 стакан, курага — 50 г, чернослив — 50 г, изюм — 50 г, морковь — 1 шт., мед или сахар — по вкусу, сливочное или растительное масло — 2–3 ст. ложки, специи — по вкусу (корица, ваниль, гвоздика, кардамон).*

В первую очередь нужно промыть рис — большим количеством воды до тех пор, пока она не станет совсем прозрачной. Залить его водой и оставить в сторону. Тем временем перебрать и помыть сухофрукты. Сложить в миску, залить горячей водой. Почистить морковь и нарезать ее кубиками или брусочками. Воду с сухофруктов слить и нарезать их небольшими кусочками. В сотейнике или глубокой сковороде нагреть масло. На медленном огне обжарить морковь. Добавить специи и мед, помешивая, готовить до тех пор, пока морковь не начнет карамелизироваться. Выложить сухофрукты, перемешать. Засыпать рис. Залить водой так, чтобы она прикрывала крупу на 1–2 пальца. Закрыть крышкой и томить на медленном огне примерно полчаса. Попробовать рис — если он уже достиг готовности, выключить огонь, перемешать плов и дать ему отдохнуть под крышкой 10–15 минут. Перемешать еще раз и подавать на стол.

Плов с сухофруктами в мультиварке

Состав: *рис — 1,5 стакана, изюм — 0,5 стакана, другие сухофрукты — 0,5 стакана, мед — 2–3 ст. ложки, масло сливочное — 2–3 ст. ложки, специи — по вкусу (корица, мускатный орех, гвоздика).*

Рис хорошо промыть до «прозрачной воды». Сухофрукты тоже. Если они жестковатые — залить горячей водой на 5—10 минут. Крупные сухофрукты (курагу, чернослив, инжир) нарезать на небольшие кусочки. В чашу мультиварки положить нарезанное на кусочки сливочное масло. Выложить сухофрукты, засыпать рис, залить теплой водой, смешанной с медом и специями (она должна покрывать поверхность риса на 1–2 пальца). Готовить на режиме «Плов» или «Рис» полчаса. Затем попробовать рис — если он еще не готов, добавить минут 10. Готовый плов перемешать и подать на стол горячим.

Сладкий плов в мультиварке

Состав: *рис — 1 стакан, фрукты (например, яблоки) — 1–2 шт., сухофрукты — 100 г, орехи — 50 г, мед или сахар — 3–4 ст. ложки, морковь — 1 шт., специи — по вкусу (корица, кардамон, гвоздика), масло сливочное — 100 г.*

Сухофрукты замочить в горячей воде на 5—10 минут, потом тщательно промыть и обсушить. Крупные (курагу, чернослив) разрезать на несколько частей. Почистить морковь и нарезать брусочками размером примерно с кусочки сухофруктов. Фрукты очистить от кожицы (если нужно), удалить сердцевину и косточки, нарезать кубиками. Рис хорошо промыть. На дно мультиварки уложить нарезанное кубиками сливочное масло, затем морковь, фрукты, орехи, сухофрукты, рис. Залить водой, смешанной с медом и специями так, чтобы она прикрывала рис примерно на 1 палец. Готовить на режиме «Плов» или «Рис» в течение 40 минут. Готовый плов перемешать и подавать на стол горячим.

Плов с курагой и изюмом

Состав: *рис длиннозерный — 1 стакан, мясной или куриный бульон — 3 стакана, изюм — 4–5 ст. ложек, курага — 10–15 шт., растительное масло — 3–4 ст. ложки, чеснок — 1–2 зубка, соль — по вкусу, шафран — 2 г, корица — 3 г, лук репчатый — 2 шт.*

Курагу залить горячей водой. Когда разбухнет — слить, отжать и нарезать тонкой соломкой. Лук почистить и мелко нарезать. Разогреть сковороду с маслом. На среднем огне обжаривать лук до прозрачности. Изюм промыть теплой водой. В сковороду с луком добавить измельченный чеснок и курагу. Обжаривать, помешивая 1–2 минуты, после чего выложить рис, поверх него — высыпать изюм. Залить бульоном, посолить, посыпать специями и готовить на медленном огне под крышкой, пока рис не впитает всю жидкость. Готовый плов перемешать и подать на стол горячим.

Овощные блюда

Картофельный цимес

Состав: *картофель — 250 г, изюм — 25 г, чернослив — 25 г, масло — 10 г, пшеничная мука — 10 г, сахар — 5 г, корица молотая — 0,5 ч. ложки.*

Картофель почистить и нарезать небольшими дольками, промыть чернослив и изюм. Картофель залить водой, довести до кипения. Тушить картофель под закрытой крышкой. За 10 минут до готовности к картофелю добавить чернослив и изюм. Через 5 минут добавить сахар и соль. На сковородку высыпать муку, слегка обжарить ее и добавить к ней картофель. Добавить в сковородку масло, корицу. Все перемешать. Готовить еще 5 минут и можно подавать к столу.

Зразы морковные

Состав: *яйцо — 1 шт., морковь — 4 шт., манная крупа — 4 ст. ложки, сахар — 2 ст. ложки, яблоко — 1 шт., грецкие орехи — 3 ст. ложки, изюм — 3 ст. ложки, соль — по вкусу, лимонный сок — 1 ст. ложка, мука — 1 стакан, растительное масло — по вкусу (для жарки).*

Подготовить все ингредиенты. Морковь почистить и помыть. Натереть морковь на крупной тёрке. Смешать морковь с яйцом, солью и сахаром, постепенно добавляя манную крупу. Проследить за тем, чтобы в морковном тесте не было комков. Отставить в сторону. Манная крупа должна набухнуть. Пока манная крупа набухает, нужно приготовить начинку. Замочить в горячей кипячёной воде изюм. Яблоко очистить от кожуры, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Грецкие орехи измельчить в крупную крошку. Смешать изюм, тертое яблоко и грецкие орехи. Полить лимонным соком. Зачерпнуть немного морковного теста и сделать лепешку. К краю лепешки положить чайную ложку начинки. Слепить зразу. Обвалять морковные зразы в муке. Обжаривать морковные зразы на растительном масле с обеих сторон до хрустящей корочки. Подавать со сметаной.

Морковная запеканка

Состав: *морковь — 90 г, смесь сухофруктов и орехов — 110 г, яйца — 2 шт., сливочное масло — 60 г, мука — 1 стакан, разрыхлитель — 0,5 ч. ложки, мускатный орех — на кончике ножа, сахарная пудра — 100 г, темный шоколад — 70 г, кокосовая стружка — 40 г, для крема: творог — 120 г, сахарная пудра — 70 г.*

Морковь потереть на мелкой терке. Орехи с сухофруктами не очень крупно порезать. Взбить яйца и растопить масло. Муку просеять с разрыхлителем, добавить мускатный орех. К муке добавить морковь, сухофрукты с орехами, кокосовую стружку, шоколад перемешать. Добавить взбитые яйца и растопленное мало. Все тщательно перемешать. Разогреть духовку до 180 ˚С. В форму (20 см), выстеленную бумагой выложить тесто. Выпекать около 40 минут. Приготовить крем. Творог перетереть с сахарной пудрой до кремообразного состояния. На остывший пирог нанести крем. Сверху можно посыпать кокосовой стружкой, орехами, вяленой клюквой, цукатами.

Фаршированная тыква

Состав: *1 тыква (1,2–1,5 кг), рис — 0,5 стакана, сухофрукты (изюм, инжир, чернослив, курага) — 200 г, 10 %-ые сливки — 100–150 мл, сливочное масло — 2–3 ст. ложки, мед — 3–4 ст. ложки, корица, мускатный орех, кардамон.*

Тыкву вымыть, срезать верхушку, удалить семена. Измельчить сухофрукты. Рис промыть и отварить до полуготовности. Перемешать сухофрукты, рис, мед и специи. На дно тыквы положить небольшой кусочек сливочного масла и начинку. Оставить немного места в тыкве на случай разбухания риса. Сверху положить кусочек сливочного масла и залить сливками. Закрыть отверстие крышечкой и завернуть в фольгу. Выпекать на противне при 220 ˚С до мягкости. Не снимая фольги, дать тыкве слегка остыть.

Десерты

Козинаки

Состав: *финики — 250 г, кунжут — 250 г.*

Для начала выложить предварительно замоченный в течение 2 часов кунжут и финики в чашу кухонного комбайна. Измельчить все до однородного состояния. Должна получиться довольно вязкая масса. Сформировать из нее козинаки любой формы и сушить их в дегидраторе в течение 12–18 часов при температуре 39 °С.

Как только козинаки полностью высохнут и станут хрупкими, их можно доставать.

Абрикосовые батончики

Состав: *орехи кешью — 1/2 стакана, курага — 1 стакан, кокосовая стружка — 1 стакан, овсяные хлопья — 1/3 стакана, сироп агавы — 2 ст. ложки, топленое кокосовое масло — 2 ст. ложки, семена конопли — 3 ст. ложки, молотый имбирь — 1/2 ч. ложки, соль — 1/4 ч. ложки.*

Выстелить противень размером 20 см пергаментной бумагой, отложить в сторону. Поместить орехи кешью в кухонный комбайн и перемешать, пока орехи не будут равномерно нарезаны. Отставить в сторону. Поместить курагу в кухонный комбайн и перемешивать в течение 3–4 минут, чтобы мелко нарезать. Добавить кокосовую стружку, овсяные хлопья, сироп агавы, растопленное кокосовое масло, семена конопли, молотый имбирь и соль. Перемешивать смесь до однородности. Добавить измельченные орехи кешью и перемешать. Положить абрикосовую смесь на противень, выстеленный пергаментом, и равномерно прижать к поверхности противня. Для этого можно использовать нижнюю часть стакана. Накрыть сверху и поместить в холодильник на один час. Раскрыть, обрезать концы и нарезать на равные прямоугольники. Батончики можно хранить до одного месяца в воздухонепроницаемом контейнере в холодильнике.

Инжирная халва

Состав: *инжир — 200 г, топленное масло — 3 ст. ложки, очищенный миндаль — 50 г, сухое молоко — 80 г, сахар — 4 ст. ложки, кардамон (порошок) — 1/4 ч. ложки.*

Инжир кипятить около 5 минут, затем слегка остудить и размельчить блендером до состояния пюре. На сковороде растопить сливочное масло. Миндаль размолоть до порошка. К маслу добавить миндальный порошок и обжаривать на среднем огне около 2 минут. После того как прошло 2 минуты, добавить пюре инжира. Сразу же добавить сухое молоко, сахар, воду и готовить в течении 5 минут, пока сахар полностью не растворится. не забывайте помешивать содержимое. Добавить кардамон и хорошенько все перемешать. Подавать халву горячей. Можно скатать из нее шарики.

Халава

Состав: *вода — 500 мл, сахар — 150 г, сливочное масло — 150 г, апельсин — 1 шт., финики — 50 г, кешью — 50 г, миндаль — 50 г, манная крупа — 200 г, специи — 1/4 ч. ложки (молотая гвоздика, кардамон, палочка корицы).*

Халава — традиционная индийская сладость.

Кардамон и гвоздику измельчить в ступке. На огонь поставить кастрюлю с водой. Довести ее до кипения и добавить молотый кардамон, гвоздику, палочку корицы и сахар. Сбавить огонь и кипятить сироп еще 5–7 минут, затем процедить его через сито. Пока сироп остывает в той же кастрюле, нарезать финики и натереть цедру одного апельсина. Кастрюлю поставить на небольшой огонь и растопить в ней сливочное масло. Добавить раздробленные орехи. Затем добавить нарезанные финики. Все время перемешивая, обжаривать содержимое около 5–7 минут. Затем всыпать манку. Продолжать обжаривать, помешивая, еще около 10 минут. Манка должна разбухнуть. В это время добавить натертую цедру апельсина. Все хорошенько перемешать и уменьшить огонь. Затем содержимое кастрюли залить готовым сиропом и накрыть крышкой. Через некоторое время манка пропитается сиропом. Манку следует постоянно перемешивать, чтоб она полностью впитала в себя весь сироп. Через 10 минут халава полностью готова и ее можно подавать. Подавать ее следует теплой или горячей, но не холодной. При необходимости халаву можно слегка подогреть на водяной бане.

Запеченный инжир

Состав: *инжир — 20 шт., мед — 10 ст. ложек, сливочное масло — 10 ст. ложек, грецкие орехи — 20 шт.*

Отрезать веточку, затем крестообразно надрезать верхушку. Раскрыть инжир как цветок. На верхушку каждого положить по чайной ложке сливочного масла, после чего последует ложка меда. Затем положить грецкий орех по верх каждого надрезанного инжира и поставить в духовку на 15 минут при температуре 180 ˚С.

Полезные конфетки

Состав: *курага — 150 г, чернослив — 150 г, проросшая пшеница — 3–4 ст. ложки, изюм — 4 ст. ложки, грецкий орех — 150–200 г, лимон — 0,5 шт., мед — 5–6 ст. ложек, кунжут — 2 ст. ложки, кокосовая стружка — 1–2 ст. ложки, какао — 1 ст. ложка, цедра лимонов — 2 шт.*

Тщательно промыть все ингредиенты. С двух лимонов снять цедру. Все ингредиенты, кроме тех, что для украшения, пропустить через мясорубку. Так же пропустить половину одного лимона. Смешать пропущенные через мясорубку ингредиенты с цедрой лимона. Добавить мед. Его нужно столько, чтобы получилась густая консистенция. Из полученной массы слепить небольшие конфетки. Отмерять массу нужно столовой ложкой. Конфетки могут быть абсолютно любой формы. Обмакивать можно часть конфет в кокосовую стружку, часть в какао, часть в кунжут. Также можно украсить миндалем.

Сорбет с инжиром

Состав: *для сорбета: сахар — 3/4 чашки, вода — 5,5 стакана, мед — 2 ст. ложки, лимонная цедра — 2 ч. ложки, лимонный сок — 1 ст. ложка, сыр — 240 г, для инжира: сахар — 1/2 стакана, красное вино — 2 стакана, свежий розмарин — 2 шт., лимонная цедра — 3 шт., инжир — 450 г.*

Довести сахар, воду, мед и лимонную цедру до кипения в средней кастрюле, помешивая, пока сахар не растворится. Снять с огня и дать постоять 10 минут. Взбить с лимонным соком и сыром. Дать полностью остыть. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на 4 часа или на ночь. Заморозить смесь в машине для мороженого в соответствии с инструкцией. Выложить в большой контейнер и заморозить до готовности, около 1 часа (или до 1 недели). Приготовить инжир. Посыпать сахаром кастрюлю. Варить на среднем огне, пока сахар не станет светло-золотистым, около 5 минут. Добавить вино, помешивая, пока сахар не растворится. Добавить розмарин и лимонную цедру и варить, пока жидкость не уменьшится вдвое, около 8 минут. Добавить инжир и варить, пока жидкость не загустеет, а инжир не станет мягким, около 4 минут. Дать остыть до комнатной температуры. Убрать розмарин и лимонную цедру. Разделить сорбет на 6 блюд, полить инжирным сиропом сверху. Подавать сразу же.

Гранола

Состав: *плющеный овес — 3 стакана, сгущенное молоко — 400 г, сливочное масло — 2 ст. ложки, кокосовые хлопья — 1 стакан, миндаль — 1 стакан, шоколадная крошка — 1 стакан, сушеная клюква — 1/2 стакана.*

Разогреть духовку до температуры 180 °C. Приготовить противень для выпечки гранолы размером не менее 25 на 35 см и смазать его жиром. В большой миске руками смешать овес, сгущенное молоко, масло, кокос, дробленый миндаль, шоколадную крошку и ягоды, пока масса не станет однородной. Выложить тесто на противень, разровняв его руками на весь лист. Выпекать в течение 20–25 минут в прогретой духовке. Золотящиеся только по краям батончики будут влажноватыми внутри, а золотистые по всей поверхности будут более сухими. Охладить корж в течение 5 минут и нарезать на равные батончики. Готовые гранолы могут храниться без холодильника достаточно долго.

Гранола из сухофруктов

Состав: *овсяные хлопья — 6 чашек, орехи — 100 г, семечки — 50 г, зародыши пшеницы или льняного семени — 1/3 стакана, молотая корицы — 3/4 ч. ложки, яичные белки — 3 шт., соль — 3/4 ч. ложки, сахар, мед, сироп агавы или патока — 3/4 чашки, оливковое масло — 1/3 чашки, сушеные фрукты — 1 стакан.*

Разогреть духовку до 170 °C. Смешать овсяные хлопья, орехи, семена, зародыши пшеницы и корицу в большой миске. В другой миске взбить яичные белки и соль в пену. Добавить сахар и оливковое масло. Добавить жидкие ингредиенты в сухие ингредиенты и перемешать. Выложить смесь на листах для выпечки и разровнять. Выпекать 20 минут, затем аккуратно перевернуть с помощью шпателя. Продолжать выпекать до золотистого цвета, около 10 минут. Дать полностью остыть, затем выложить в миску и осторожно перемешать в сушеных фруктах.

Инжир с маскарпоне и медом

Состав: *инжир — 8 шт., маскарпоне — 1/3 чашки, мед — 1/3 чашки, молотая корица — 1/4 ч. ложки, молотый кардамон — 1/8 ч. ложки, молотый душистый перец — 1/8 ч. ложки, веточки свежей мяты — 4 шт.*

Упорядочить инжир разрезанной стороной вверх между четырьмя чашами. Используя ложку, аккуратно сделать небольшое углубление в центре мякоти каждого инжира. Добавить ложку маскарпоне в центр каждой половинки инжира. Поместить мед со специями в небольшую жаропрочную миску и поставить ее на кастрюлю с кипящей водой. Варить на среднем огне, помешивая, пока мед не растопится и не станет теплым, это 1–2 минуты. Полить медом каждый инжир, украсить веточками мяты и сразу подавать.

Жареный инжир с рикоттой

Состав: *сахар — 1/2 стакана, мед — 1/2 чашки, апельсиновая цедра — 1 шт., мелко тертая апельсиновая цедра — 2 ч. ложки, сушеный инжир — 24 шт., рикотта — 1 чашка, молотая корица — 1/2 ч. ложки, соль — по вкусу.*

Нагреть 3 стакана воды, сахар, мед, полосы апельсиновой цедры и тертую цедру в большой кастрюле на среднем огне, помешивая, пока сахар и мед не растворятся, около 3 минут. Уменьшить огонь до низкого. Добавить инжир, накрыть крышкой и варить, около 20 минут. Аккуратно выложить инжир на тарелку шумовкой. Увеличить огонь и довести сироп до кипения. Варить, пока сироп не загустеет, от 4 до 5 минут. Вернуть в кастрюлю инжир и осторожно перемешать с сиропом. Выложить 1/4 чашки рикотты в каждую из 4 чаш. Разделить инжир среди чаш и полить сиропом. Посыпать корицей и подавать.

Чернослив, фаршированный орехами

Состав: *чернослив — 500 г, грецкие орехи — 50 г, фундук — 50 г, миндаль — 50 г.*

Чернослив зафаршировать разными орешками (ассорти) и разложить по небольшим мискам. Залить взбитыми сливками. Украсить шоколадными вафельными палочками.

Чернослив в шоколаде

Состав: *чернослив — 10 шт., орехи грецкие — 50 г, лимоны — 1/2 шт., мед — 1 ст. ложка, изюм светлый — 40 г, шоколад горький — 100 г.*

Чернослив залить горячей водой, если он твердоват. Грецкий орех, цедру одного лимона и изюм мелко нарезать, перемешать с медом и соком лимона. Аккуратно надрезать каждую ягоду чернослива и положить в нее немного начинки. Растопить шоколад. Каждую ягоду опустить в горячий шоколад и положить в холодильник на несколько часов. Можно положить на несколько минут в морозилку.

Десерт из фиников

Состав: *финики — 16 шт., горький шоколад — 200 г, цукаты — 3 г, сахарная пудра — 200 г, миндаль — 200 г, яичный белок — 1 шт., коньяк — 1 ст. ложка, клубничный ликер — 1 ч. ложка, лимонный сок — 3 капли.*

Тщательно очистить миндаль: просто опустить его на 1 минуту в кипящую воду. Дать остыть и почистить. Просушить орехи на бумажных салфетках. Высыпать орехи в блендер и раздробить. Основа для марципановой массы: смешать миксером яичный белок, сахарную пудру, коньяк, клубничный ликер и 3 капли лимонного сока. Измельченный миндаль засыпать в марципановую массу. Еще раз смешать миксером. Перелить смесь в фольгу, сделав нечто вроде мешочка, убрать в холодильник на некоторое время. Растопить шоколад на паровой бане. Очистить от косточек финики и начинить их марципановой массой. Посыпать цукатами и украсить топленым шоколадом.

Десерт из тыквы

Состав: *тыква — 500–600 г, сухофрукты (чернослив без косточек, изюм, курага, финики без косточек) — 1 стакан, мед — 4 ст. ложки, сахар — 1 ст. ложка, масло сливочное — 2 ст. ложки, топленое молоко или сливки — 1/2 стакана.*

Тыкву освободить от семян, очистить и нарезать на тонкие пластинки. В форму с высокими бортиками разложить сливочное масло. Выложить первый слой тыквы, на нее разные сухофрукты (2/3 стакана), нарезанные на небольшие кусочки, полить медом. Сверху разложить оставшуюся часть тыквы и сухофруктов, присыпать сахаром (по желанию), полить медом и залить топленым молоком или сливками. Поставить в предварительно разогретый до 200 °С духовой шкаф и запекать 1 час.

Во время запекания необходимо два раза перемешать, чтобы тыква обрела равномерный загорелый оттенок. Заготовка готова. Остудить при комнатной температуре и подавать на десерт.

Мармелад из урюка

Состав: *урюк — 1 кг, сахар — 1 кг.*

Хорошенько помыть урюк. Затем высыпать его в кастрюлю и залить водой. Урюк необходимо разварить. Чтобы в мармеладе целостность фрукта совершенно не чувствовалась, перед тем как разваривать урюк, нужно нарезать его небольшими кусочками. Когда урюк разварится, добавить сахара и варить до загустения. По мере загустения мармелада, вода будет испаряться. Нужно постоянно помешивать мармелад, чтобы он не пригорал. Густой и ещё очень горячий мармелад из урюка перелить в противень, или плоские формочки. В противне можно немного подсушить мармелад в духовке, 20–30 минут, а затем оставить застывать на кухонном столе. Когда мармелад остынет, поставить его в холодильник, так он застынет еще быстрее. Готовый мармелад из урюка разрезать на кусочки и обвалять в сахарной пудре.

Лимон с медом и сухофруктами

Состав: *изюм — 200 г, курага — 200 г, чернослив — 200 г, грецкие орехи — 200 г, крупный лимон — 1 шт., мед — 2–3 ст. ложки.*

Подготовить все необходимые ингредиенты. Лимон помыть с щеткой, разрезать вместе с кожурой на дольки. Курагу, изюм и чернослив (отдельно все) залить на пару минут кипятком. Затем все ингредиенты размельчить и смешать при помощи блендера. Сначала в блендер добавить грецкие орехи, хорошенько размельчить их, затем добавить лимон, мед и далее сухофрукты. Все перемолоть до однородной массы. Смесь переложить в баночку, плотно закрыть крышкой и хранить в холодильник.

Парфе из йогурта

Состав: *йогурт — 1/2 стакана, банан — 1 шт., изюм — 1/4 стакана, хлопья — по вкусу, ягоды и фрукты — по вкусу.*

Подготовить все необходимые ингредиенты. Заранее подготовить стакан, предварительно охладив его в холодильнике или морозилке. Это придаст десерту свежести. Четверть йогурта влить на дно стакана. Далее выложить произвольно порезанные колечками бананы, изюм и любые другие ягоды или фрукты. Также можно добавить злаки, например, мюсли или хлопья. Сверху залить оставшимся йогуртом.

Пасха Царская

Состав: *творог жирный деревенский — 500 г, яйцо — 3 шт., масло сливочное — 100 г, сметана — 1 стакан, сахар — 150 г, стручок ванили — 1 шт., миндаль сладкий — 1/2 стакана, изюм — 1/4 стакана, финики (без косточки) — 1/4 стакана, курага — 1/4 стакана, чернослив — 1/4 стакана, цедра 1 лимона — 1 шт.*

Творог отжать, протереть через сито, уложить в большую кастрюлю с толстым дном. Перемешать с яйцами, сметаной и маслом. Поставить кастрюлю на слабый огонь. Готовить, непрерывно помешивая. Когда смесь станет горячей, снять кастрюлю с огня и, продолжая помешивать, поместить кастрюльку в миску с холодной водой и остудить до комнатной температуры. Добавить в смесь сахар, ваниль, миндаль (мелко порубленный), сухофрукты (мелко нарубить), цедру и изюм. Тщательно перемешать массу. Чтобы пасха легко вынималась из пасочницы с сохранением формы, пасочницу перед заполнением необходимо выстлать чуть влажной марлей. Заполнить пасочницу получившейся массой, закрыть блюдцем, положить небольшой гнет, поставить на 24 часа в холодильник. Достать из формы, выложить на блюдо и украсить цукатами, орехами и нанести рисунки гелевыми карандашами.

Пасха с черносливом

Состав: *творог — 500 г, сметана — 200 г, сливки — 100 г, белый шоколад — 100 г, черный шоколад — 100 г, чернослив — 50 г.*

Для начала необходимо соединить сливки с сахаром и тщательно перемешать, до тех пор пока сахар полностью не растворится (можно использовать сахарную пудру, если она есть под рукой). Затем добавить сметану и взбить до однородной консистенции. На мелкой терке натереть шоколад или нарезать ножом небольшими кусочками. Можно использовать только один вид шоколада при желании. В сливки с сахаром добавить шоколад и тщательно перемешать. Творог нужно заранее положить под пресс, если он кажется жидковатым. Затем протереть его через маленькое сито дважды, чтобы не осталось комочков и структура была более воздушной. Чернослив, если он жестковатый, лучше залить кипятком и дать ему постоять пару минут. Затем слить воду, его немного обсушить и остудить. Нарезать чернослив небольшими кусочками. Соединить творог со сливками и черносливом. Перемешать и можно выкладывать в форму, заранее застеленную марлей. Отправить в холодильник минимум на 12 часов под прессом.

Когда шоколадная творожная пасха с черносливом готова, аккуратно достать ее из формы и можно подавать к столу.

Пасха с курагой

Состав: *творог — 1 кг, курага — 150 г, сливки — 100 мл, сахарная пудра — 1–2 ст. ложки, сахар — 200–250 г, сливочное масло — 100 г, мед — 3 ст. ложки, сметана — 100 г, желтки — 4 шт., лимон — 1 шт.*

Для начала необходимо протереть творог через сито, чтобы избавиться от лишних комочков. Желтки соединить с сахарной пудрой. Растереть. Добавить мед и сливки, тщательно перемешать. Полученную массу поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Затем варить еще 2–3 минуты и снять с огня. Курагу залить кипятком на несколько минут. Затем воду слить, курагу просушить и нарезать небольшими кусочками (можно кубиками или тонкими полосочками). Цедру лимона также залить кипятком, а затем измельчить. Сливочное масло растопить и добавить к творогу. Перемешать. Добавить желтки, а также сметану и сахар. В творожную массу отправить курагу и лимонную цедру. Тщательно вымешать все до однородной массы. Пасха с курагой в домашних условиях практически готова. Осталось только в подготовленную и застеленную марлей форму выложить творожную массу и поставить под пресс. Через 48 часов пасху можно достать из формы и подавать к столу.

Кутья

Состав: *пшеница — 1 стакан, маковые зерна — 3/4 стакана, мед — 2 ст. ложки, изюм — 1/2 стакана, курага — 1/2 стакана, фундук — 100 г.*

Зерна пшеницы залить водой и дать им настояться несколько часов. Затем воду слить и промыть пшеницу проточной водой. Залить в кастрюлю воду, всыпать пшеницу и поставить вариться на большом огне без крышки. Варить до мягкости, примерно 20–30 минут. Затем снять с огня кастрюлю, поставить остывать. Большую часть пшеничного отвара перелить в другую емкость, немножко отвара оставить в кастрюле с пшеницей. Замочить мак на пару часов в теплой воде. Процедить мак через сито. Большую часть воды слить, немного оставить. Перетереть мак блендером, так чтоб выделился белый сок (белое молочко). Густой мед подогреть на водяной бане, чтобы он стал более жидким. Перемешать мед с маковым молочком. Нарезать курагу мелкими кубиками, орехи измельчить в блендере. В кастрюлю с пшеницей добавить маковое молочко с медом. Сюда же положить курагу, орехи и изюм. Тщательно перемешать содержимое кастрюли. Дать настояться в прохладном месте 1–2 часа. Сверху украсить курагой, изюмом и орешками.

Пироги

Пирог с курагой в мультиварке

Состав: *мука — 400 г, сахар — 200 г, яйца — 2 шт., корица — 1 ч. ложка, орехи — 50 г, мед — 3 ст. ложки, сметана — 1 ст. ложка, разрыхлитель — 1 ст. ложка, молоко — 100 мл.*

Залить горячей водой курагу и оставить на время, пока будет готовиться тесто. В глубокой мисочке взбить яйца, добавить сахар. Отправить в мисочку мед, молоко, сметану. Тщательно взбить до однородной консистенции. Постепенно вводить просеянную муку и разрыхлитель. Тесто должно получаться однородным, без комочков. Следующий ингредиент — корица. Ее можно не добавлять, заменив на ванилин, например, или цедру цитрусовых. Далее в пирог с курагой в мультиварке в домашних условиях добавить измельченные орехи (грецкие или любые другие) и нарезанную небольшими кусочками курагу. Как следует перемешать тесто. При необходимости добавить еще немного муки. Чашу мультиварки немного смазать сливочным маслом. Аккуратно вылить тесто в чашу и установить режим «Выпечка» на 80 минут. После сигнала об окончании программы, крышку не открывать. Оставить пирог в мультиварке еще на 15–20 минут. Затем можно достать, немного остудить и подавать к столу, украсив по желанию.

Пирог с яблоками и черносливом

Состав: *чернослив — 1 чашка, разрыхлитель — 1 ч. ложка, горячая кипяченая вода — 1 чашка, мука грубого помола — 1,5 чашки, соль — 1/2 ч. ложки, сливочное масло — 1/2 чашки (растопленное), мед — 1/2 чашки, яйцо — 1 шт., ванилин — 1/2 ч. ложки, яблоко — 1 шт.*

Смешать муку и разрыхлитель. В большой миске взбить мед, яйцо, ванилин и растопленное сливочное масло до однородной консистенции. Добавить в смесь мелко нарезанный чернослив, предварительно замоченный в горячей кипяченой воде. Шпателем подмешайте муку к тесту. Добавить в тесто мелко нарезанные яблоки и хорошо все перемешать. Тесто переложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания диаметром 22–23 см. Запекать пирог нужно 45 минут при 180 °C (ставить нужно в горячую духовку), после чего дать ему остынуть при комнатной температуре.

Пирог с изюмом

Состав: *размягченное масло — 110 г, сахар — 110 г, яйцо — 2 шт., изюм или смородина — 50 г, просеянная мука — 200 г.*

Масло растереть с сахаром. Вбить яйца по одному, добавив 1 столовую ложку муки с каждым. Аккуратно перемешать с оставшейся мукой и изюмом (или смородиной). Разделить тесто на 18 равных частей и выпекать при температуре 190 ˚С в течение 20–25 минут, пока пироги не поднимутся и не приобретут золотисто-коричневый цвет. Охладить. По желанию пироги можно украсить шоколадной крошкой, половинками вишен или орехов.

Пирог «Минарет»

Состав: *мука — 400 г, дрожжи — 25 г, яйцо — 1 шт., сахар — 0,5 стакана, маргарин — 100 г, молоко — 1 стакан, мед — 1 стакан, соль — 1 щепотка, курага — 0,5 кг, грецкие орехи — 200–300 г.*

Просеять муку. Сделать в середине муки углубление, в которое влить 0,5 стакана молока. Затем покрошить в молоко дрожжи. Накрыть муку салфеткой и оставить на 20 минут подходить. По истечении времени влить в углубление еще 0,5 стакана молока. Добавить растопленное масло, взбитое яйцо, сахар, соль. Все хорошо перемешать до тех пор, пока тесто не станет покрываться пузырями. Затем снова накрыть его полотенцем и оставить на 40 минут. Пока тесто подходит, приготовить начинку для пирога. Курагу замочить в горячей воде, чтобы она размякла. Орехи измельчить в крошку в кофемолке. Распаренную курагу раскрыть руками и вложить туда немного орехов и сахара или меда. Раскатать готовое тесто и выложить на смазанный маслом противень. Придав тесту круглую форму, оставить небольшие бортики для того, чтобы не вытекала начинка. Смазать сверху тесто медом и уложить фаршированную курагу. Оставить пирог на десять минут для подъема. В это время разогреть духовку до 220 °С. Выпекать пирог 1 час. Готовый пирог смазать сметаной, дать остыть и подать на стол.

Пирог с курагой

Состав: *сахар — 1 стакан, яйцо — 2 шт., мука — 2 стакана, растительное масло — 0,5 стакана, сода — 1 ч. ложка, картофельный крахмал — 2 ч. ложки, сок лимона — 1 шт., курага — по вкусу, семечки — по вкусу, варенец — 250 г.*

Курагу хорошо промыть под проточной водой. Затем положить в стакан, залить кипятком и накрыть крышкой. Дать настояться. В глубокой миске миксером взбить яйца и сахар до белой пены. К яйцам влить варенец и еще раз взбить. Далее влить растительное масло. В миску добавить первый стакан муки, взбить, затем добавить крахмал, соду и выжать сок ломтика лимона. Еще раз взбить и добавить второй стакан просеянной муки. Тесто следует взбивать до однородной массы. Далее растительным маслом смазать форму для выпекания, присыпать манной мукой и равномерно выливать туда тесто. Из стакана с курагой слить воду. Вдавить ягоды кураги в тесто и присыпать очищенными семечками. Пирог поставить выпекаться в предварительно не разогретую духовку на 30–40 минут при температуре 180 ˚С. Затем пирогу дать остыть в форме.

Пирог с урюком

Состав: *вода — 1,5 стакана, сырые дрожжи — 50 г, сахар — 2 стакана, оливковое масло — 100 г, мука — 3–3,5 стакана, урюк — 200 г.*

Урюк отварить на среднем огне, затем остудить и удалить косточки. Затем пропустить урюк через мясорубку, добавить сахар и хорошенько перемешать. Оставить настаиваться. В теплой воде растворить дрожжи. Добавить сахар, размешать растворить его и добавить муку. Вымешать тесто и дать ему немного подняться. Далее добавить щепотку соли, оливкового масла и добавить столько муки, чтоб тесто перестало прилипать к рукам. Тесто разделить на две разные части (одна больше, другая меньше). Больший кусок теста раскатать в круглый пласт и уложить в смазанную маслом форму для выпекания. На основу равномерно выложить всю начинку и на нее уложить меньший по диаметру круг. Края кругов соединить и защипать. Пирог смазать молоком и отправить выпекать в предварительно разогретую до 190 ˚С духовку до готовности.

Пирог с финиками

Состав: *сухие дрожжи — 14 г, сахар — 70 г, соль — 1 ч. ложка, мука — 675 г, молоко — 225 мл, сливочное масло — 90 г, яйцо — 3 шт., грецкие орехи — 125 г, финики — 150 г, коричневый сахар — 70 г, молотая корица — 2 ч. ложки абрикосовый джем — 175 г.*

В глубокой миске замешать дрожжи, 70 г сахара, соль и 150 г муки. В теплом молоке растворить 60 г сливочного масла, затем эту смесь добавить к дрожжевой смеси и взбить миксером, пока дрожжи полностью не растворятся. Затем один белок, два яйца и 150 г муки взбить миксером до жидкой смеси. Получится густое тесто. Добавить еще 300 г муки и вымешивать. Тесто выложить на стол, присыпанный мукой, и месить его, пока оно не станет эластичным. Затем добавить остатки муки и еще помесить тесто. Сформировать шар, положить в миску и оставить на 30 минут под полотенцем в теплой комнате. За это время тесто должно вырасти в два раза. Пока тесто растет, приготовить начинку. Для этого в глубокой миске смешать: мелко нарубленные орехи и финики, 30 г сливочного масла, коричневый сахар и корицу. Готовое тесто раскатать в прямоугольник (примерно 45 на 25). Равномерно смазать тесто джемом и обсыпать начинкой. Тесто свернуть в рулет с широкой стороны и разрезать вдоль пополам. Форму для выпекания смазать маслом. Половину рулета сплести жгутом, свернуть в кольцо и уложить в форму. Пирог с финиками выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке на 25 минут. Затем достать пирог, смазать желтком и вновь отправить в духовку на 15–20 минут. Готовый пирог охладить 5 минут и смазать двумя ложками джема. Дать еще остыть и подавать к столу.

Пирог с черносливом

Состав: *чернослив — 1 стакан, сахар — 1 стакан, яйцо — 3 шт., масло канолы — 1 стакан, мука — 1 стакан, сода — 1 ч. ложка, мускатный орех — 1 ч. ложка, душистый перец — 1 ч. ложка, корица — 1 ч. ложка, пахта — 1 стакан, ванильный экстракт — 1 ч. ложка; для глазури: сахар — 1 стакан, пахта — 1/2 стакана, сода — 1/2 ч. ложки, белый кукурузный сироп — 1 ст. ложка, сливочное масло — 1/4 чашки, ваниль — 1/2 ч. ложки.*

Разогреть духовку до 145 °C. Выложить чернослив кастрюлю, залить водой, накрыть крышкой и варить до мягкости, около 8 минут. Снять с огня, слить воду и сделать пюре в тарелке. Отложить в сторону. Смешать масло, сахар и яйца. В отдельной миске просеять вместе сухие ингредиенты. Смешать сухие ингредиенты с яичной смесью, добавить пахту и ваниль и осторожно перемешать. Добавить пюре чернослива и осторожно перемешать до однородности. Не взбивать. Выложить тесто в форму для пирога и запекать в духовке 35–40 минут. Чтобы приготовить глазурь, смешать сахар, пахту, соду, кукурузный сироп, сливочное масло и ваниль в средней кастрюле на среднем огне и довести до медленного кипения. Варить без перемешивания в течение 5–7 минут, пока глазурь не загустеет. Убрать пирог из духовки и сразу же залить приготовленной глазурью. Разровнять поверхность. Дать немного постоять и подавать пирог горячим.

Ванильный пирог с черносливом

Состав: *сливочное масло — 30 г, яйца — 2 шт., сахарная пудра — 90 г, ванильный сахар — 10 г, мука — 150 г, молоко — 500 мл, чернослив — 200 г.*

Разогреть духовку до 200 °C. Растопить 30 г сливочного масла. В миске взбить вместе 2 яйца, 90 г сахарной пудры и 10 г ванильного сахара венчиком. Добавить 150 г муки на эту смесь, и взбить венчиком. Медленно налить половину молока, размешать. Добавить растопленное сливочное масло. Продолжить взбивать, добавив вторую половину молока. Вылить в форму и набросать чернослив. Выпекать около 45 минут. Дать остыть немного перед подачей на стол.

Пирог с инжиром и козьим сыром

Состав: *тесто слоеное — 400 г, бекон — 4 шт., козий сыр — 100 г, инжир — 6–7 шт., мед — 2 ст. ложки, масло оливковое — 1 ст. ложка, уксус бальзамический — 1,5 ст. ложки, травы Прованса — по вкусу.*

На дно формы уложить слоеное тесто, смазать его смесью соевого уксуса, меда и масла. Уложить разрезанный пополам инжир. Сверху уложить ломтики сыра. Сверху уложить ломтики бекона и посыпать приправой. Запекать при 180 °С 30 минут.

Пирог с инжиром и миндалем

Состав: *молоко — 500 мл, мука пшеничная — 150 г, инжир — 12 шт., миндаль — 100 г, изюм (коринки) — 50 г, растительное масло — 30 г, мускатный орех — 1 щепотка, соль — по вкусу.*

Муку насыпать в глубокую посуду и перемешать с мускатным орехом, после чего влить молоко до получения жидкого теста однородной массы. В маленькой же посудине взбить яйца, немного их посолив. Добавить консистенцию к тесту и смешайте их. Тесто должно настояться в теплом месте полчаса. Инжир с миндалем мелко порубить. Инжир с изюмом следует слегка притрусить мукой, после чего все орехи и фрукты добавить к тесту. Смесь вылить на смазанную маслом форму. Пирог следует выпекать 10–15 минут в хорошо разогретой духовке. Подавать следует горячим, предварительно посыпав молотой корицей с сахаром.

Пирог с ромом и изюмом

Состав: *несладкое песочное тесто — 1 шт., мука для поверхности — 3 щепотки, жирные сливки — 4 стакана, сахарный песок — 2/3 стакана, яйцо — 4 шт., яичные желтки — 2 шт., соль — 1/4 ч. ложки, темный ром — 1/4 стакана, изюм — 1/4 чашки, сахар — 1/4 чашки.*

Выложить тесто на слегка посыпанной мукой поверхности. Раскатать круг диаметром 30 см и толщиной около 6 мм. Выложить тесто в форму диаметром 22 см, обрезать края. Охладить тесто в холодильнике около 30 минут. Разогреть духовку до 200 °C. Выпекать, пока края не начнут приобретать золотистый цвет, около 15 минут. Уменьшить температуру в духовке до 190 °C. Выпекать до бледно-золотого цвета, от 15 до 20 минут. Дать остыть на решетке. Довести 3 стакана сливок до кипения в средней кастрюле. Снять с огня. Тем временем взбить сахар, яйца, яичные желтки и соль в миске. Медленно влить горячие сливки, взбивая постоянно. Варить на среднем огне, постоянно помешивая деревянной ложкой, пока смесь не загустеет, от 10 до 12 минут. Добавить ром. Снять с огня, отложить в сторону. Упорядочить изюм в ровным слоем на охлажденном пироге. Аккуратно влить горячий заварной крем. Выпекать от 25 до 30 минут. Дать остыть на решетке. Перед подачей на стол положить оставшиеся 2/3 чашки сливок и сахар в миску и взбить миксером на высокой скорости. Подавать пирог с взбитыми сливками. Пирог можно хранить в холодильнике до 3-х дней.

Булочки с черносливом

Состав: *яйца — 3 шт., сухие дрожжи — 20 г, молоко — 300 г, сливочное масло — 100 г, соль — 1,5 ч. ложки, сахар — 6 ст. ложек (+150 г в начинку), мак — по вкусу, чернослив — 250 г, творог — 300 г, какао — 2 ст. ложки, крупа — 3 ст. ложки.*

Для начала залить чернослив кипятком на пару минут. Достать из холодильника готовое тесто. Тесто приготовить заранее на дрожжах, смешать с маком, сливочным маслом сахаром и солью. Далее сделать начинку. Для этого следует смешать в глубокой миске творог, порезанный чернослив, какао, 1 яйцо, сахар и манную крупу. Все размельчить блендером. Раскатать лепешки и выложить на них начинку. Сформированные булочки складывать на застеленный бумагой для выпекания противень. Булочки выпекать 15–20 минут при температуре 180 ˚С.

Булочки с корицей и изюмом

Состав: *мука — 500 г, сухие дрожжи — 20 г, молоко — 400 мл, сахар — 35 г, сливочное масло — 35 г, соль — 1 щепотка, яйцо — 1 шт., коричневый сахар — 0,5 стакана, корица — 1 ч. ложка, изюм — 1 стакан, сливочное масло — 100 г, сахарная пудра — 125 г, сливки — 100 мл, ванилин — по вкусу.*

Для начала смешать дрожжи с 1/3 муки и отложить в сторону. В кастрюле смешать молоко (300 мл), масло, соль, пока все не растворится, затем добавить в кастрюлю яйцо и муки. Высыпать в кастрюлю дрожжи с мукой и взбить все хорошенько. Слепить шар, положить его в миску, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на час-полтора. Посыпать столешницу мукой и раскатать на нее тесто, чтобы получился большой блин высотой и 0,5 см. Сначала смазать тесто растопленным сливочным маслом, затем посыпать корицей и коричневым сахаром, после уложить сверху изюм. Затем разрезать тесто на длинные полоски (толщина произвольная) и свернуть из них булочки. Подержать булочки сырыми 10 минут, чтобы тесто пропиталось начинкой. Затем запекать их в разогретой на 180 °C духовке в течение 25–30 минут. Смешать сахарную пудру, ванилин и сливки, взбить и полить такой глазурью уже готовые булочки.

Булочки с курагой

Состав: *молоко — 300 мл, дрожжи — 5 г, соль — 0,5 ч. ложки, сахар — 2 ст. ложки, мука — 500 г, сливочное масло — 50 г, курага — 150 г, изюм — 150 г, финики — 150 г, желток — 1 шт.*

В 1/4 стакане молока (обязательно теплого) растворить 1 чайную ложку сахара и высыпать дрожжи. Накрыть пленкой и сверху полотенцем. Ненадолго оставить, пока не появиться пенка. Далее в миску просеять муку. В центре сделать небольшое углубление и влить туда оставшееся теплое молоко, дрожжи. Замешать. Затем добавить соль, и растопленное сливочное масло. Тесто скатать в шар и уложить в смазанную маслом миску, накрыть полотенцем и оставить на некоторое время, чтобы тесто подросло. Подрасти оно должно в два раза. Сухофрукты разложить по мисочкам и залить их кипятком. Затем воду слить, а сухофрукты просушить. Финики и курагу нарезать мелкими кубиками. Когда тесто доросло до нужного объема, взять его руками, раскатать колбаску, нарезать небольшими кусочками и при помощи скалки раскатать кружочки. В середину каждого круга положить начинку по вкусу. Залепить и переложить в предварительно застеленную пергаментной бумагой форму. В стакане взбить желток с 1 столовой ложкой теплой воды. Смазать этой смесью булочки и посыпать сахаром. Булочки можно отправлять выпекаться в духовку на 20–30 минут при 190 °C.

Булочки с изюмом

Состав: *мука — 400 г, масло сливочное — 50 г, сахар — 5,5 ст. ложки, вода теплая — 0,5 стакана, дрожжи свежие — 20 г, яйцо — 1 шт., мак — 100 г, изюм — 1 стакан, молоко — 100 мл, яичный желток — 1–2 шт.*

В полстакана теплой воды раскрошить дрожжи, добавить полложки сахара, размешать и оставить на минут 10. 80 мл молока подогреть в сотейнике, добавить 2 столовые ложки сахара, масло сливочное. Прогревать до растворения сахара и масла, но до кипения не доводить. Снять с огня. Остудить, добавить 200 г просеянной муки и перемешать. Накрыть кухонным полотенцем и отставить на 20 минут. Через 20 минут вбить в опару яйцо (оно должно быть комнатной температуры), просеять еще 200 г муки. Замесить тесто. Если тесто липнет к рукам, добавить еще муки. Тесто должно быть мягким и не липнуть. Замешанное тесто выложить в миску, накрыть полотенцем и оставить еще на 40 минут. Пока тесто поднимается, приготовить начинку. Оставшееся молоко, сахар выложить в сотейник, помешивая, довести до кипения. Добавить предварительно замоченный и процеженный изюм, промытый кипятком мак, перемешать и остудить. Можно добавить в смесь столовую ложку манки. Тесто раскатать, смазать поверхность смесью из мака и изюма, завернуть и разрезать на булочки. На застеленный пергаментом противень выложить булочки (оставить место для их роста), смазать поверхность булочек взбитым желтком. Выпекать булочки с изюмом и маком в разогретой до 190 ˚С духовке в течение 25 минут. Готовые булочки полить растворенным на водяной бане шоколадом.

Мазурка

Состав: *яйца — 2 шт., сахар — 1 стакан, мука — 1 стакан, лимонный сок — 1,5 ст. ложки, грецкий орех — 1 стакан (измельчить), курага — 1 стакан (измельчить), крахмал — 1/2 стакана, растительное масло — 3 ч. ложки, разрыхлитель — 1 ч. ложка.*

Разогреть духовку до 350 °С. Смазать дно формы растительным маслом. После чего добавить крахмал в смазанную форму и распространить аккуратно по всему дну, необходимо создать тонкий слой крахмала. Крахмал придаст пирогу определенную текстуру. Измельчить орехи и сухофрукты, размер произвольный. Яйца взбить с сахаром до образования пышной пены и увеличения в объеме в 2–3 раза. В отдельной посуде просеять муку и соединить с разрыхлителем. Вмешать в яйца муку. Соединить сухофрукты и орехи с тестом. Все хорошенько перемешать. Влить тесто в приготовленную форму и поставить запекаться на 40 минут при 180 °С.

Тарт с инжиром

Состав: *сливочное масло — 100 г, сахар — 75– 100 г, соль — 0,5 ч. ложки, мука — 1 стакан, яичный желток — 1 шт., спелый инжир — 8 шт., коричневый сахар — 3 ст. ложки, розмарин — 0,5 ч. ложки, маскарпоне — 250 г, козий сыр — 120 г, натуральный йогурт — 50 мл, мед — 1–2 ст. ложки.*

Помыть инжир и разрезать на половинки вдоль. Выложить инжир на противень, покрытый бумагой для запекания, посыпать сахаром (50 г, немного сахара нужно оставить для дальнейшего приготовления). Запекать инжир в разогретой на 180 ˚С духовке около 10 минут, пока сахар не превратиться в карамель. Приготовить тесто. Сливочное масло достать из холодильника, немного подогреть, оно должно быть мягким, комнатной температуры, но не жидким. Смешать сливочное масло с оставшимся сахаром, солью, мукой и яичным желтком. Замесить тесто. Аккуратно выложить тесто в форму для выпекания тарта. Выпекать минут 10, чтобы оно буквально немного запеклось, но не поджарилось. Затем смешать йогурт, мед, маскарпоне и козий сыр. Полученную смесь выложить на основу для тарта, а сверху уложить засахаренный инжир. Выпекать при температуре 180 ˚С 30–35 минут.

Ляваш

Состав: *молоко — 1 стакан, яйца куриные — 2 шт., сливочное масло — 100 г, мука — 400 г, изюм — 500 г, сахар — 5 ч. ложек, растительное масло — 100 мл.*

Не путать с лавашем. Приготовить тесто. Влить в миску стакан холодного молока, туда же вбить пару яиц. Перемешать. В полученную массу добавить растопленное сливочное масло. Перемешать. Небольшими порциями подмешивать муку. Сначала перемешивать ложкой, а когда тесто станет более эластичным — замешивать руками. Из получившегося теста сформировать шар, который накрыть салфеткой и оставить в теплом месте минут на 40. Спустя 40 минут разделить тесто приблизительно на 12 шариков размером с куриное яйцо, каждый из которых раскатать примерно до размера сковороды, в которой будет жариться. Сковорода должна быть достаточно большой. На одну половину раскатанного теста выложить часть изюма, присыпать его сахаром. Сформировать ляваш, тщательно залепляя края. Для красоты можно пройтись по месту стыка специальным ножом для чебуреков. Обжарить, как чебуреки: в большом количестве разогретого масла, с обеих сторон до золотистого цвета теста. Готовые ляваши остудить (горячими их не подают).

Дрожжевое тесто

Состав: *молоко или смесь молока с водой — 0,5 л, дрожжи — 25–30 г, сахар — 1 ст. ложка, соль — 1 ч. ложка, маргарин или жир — 50 г, обойная мука или пшеничная мука высшего или I сорта — 900 г.*

Замешивают дрожжевое тесто на воде или молоке. Количество жидкости может колебаться в зависимости от того, для каких изделий предназначается тесто. Разрыхлителем служат дрожжи.

Кроме жидкости в тесто добавляют яйца, масло, сахарный песок (то есть сдобу) и другие продукты, улучшающие вкус и питательность изделий.

Для получения вкусных и хорошо пропеченных изделий из дрожжевого теста нужно правильно пользоваться дрожжами и умело сочетать тесто с начинкой. Например, начинки из мяса, рыбы, грибов не подходят к сладкому тесту и тесту, ароматизированному шафраном, лимоном, кардамоном, а для сладких начинок не следует готовить соленое тесто.

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами: безопарным и опарным. Мягкое тесто с небольшим количеством сдобы рекомендуется делать опарным способом, при котором улучшается разрыхленность теста и, следовательно, повышается объем и пористость изделий.

Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. В воде, подогретой до 28–30 °С, растворить дрожжи, добавить в нее соль, сахарный песок, яйца и растопленное сливочное масло, затем постепенно всыпать муку и тщательно вымесить веселкой или вручную до тех пор, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды.

Посуду с тестом накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обмять в течение 1–2 минут. Эту операцию повторяют один-два раза, после каждого подъема теста (через каждые 30–40 минут).

Приготовление дрожжевого теста опарным способом. В воде, подогретой до 28–30 °С, растворить дрожжи, затем всыпать в нее половину количества муки и хорошо перемешать до получения однородной массы. Поверхность опары посыпать мукой, посуду накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место. Когда опара подойдет и начнет опадать, всыпать вторую половину муки, добавить соль, сахарный песок, растопленное сливочное масло и хорошо вымесить, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды. После этого тесто снова поставить в

теплое место для брожения. Подошедшее тесто обминают два-три раза.

Дзяд

Состав: *молоко — 300 г, мука пшеничная — 700 г, дрожжи — 20 г, (прессованные), сахар — 200 г, масло топленое — 120 г, яичный желток — 4 шт., варенье яблочное — 300 г, изюм — 50 г, финики — 30 г, инжир — 20 г, лимонная кислота — по вкусу, соль — по вкусу.*

Замесить дрожжевое тесто, после чего оставить его и дать подойти.

Массу готового теста разделить на две равные части и раскатать в пласт. Один из них укладывается на противень, заблаговременно смазанный маслом, а второй кладется только тогда, когда на нижнем слое уже расположена вся имеющаяся начинка. Края двух коржей защипать, пирог смазать по всей поверхности желтком и выпекать на среднем огне в духовке. Чтобы сделать начинку, понадобится разогреть яблочное варенье, куда добавить мелко нарезанные инжир или финики. Охладить полученную смесь и отправить ее на корж. Подавать к столу можно как горячим, так и охлажденным.

Слойки с инжиром

Состав: *слоеное тесто — 400 г, мед — 2–3 ст. ложки, инжир — 5 шт., грецкие орехи — 50 г.*

Слоеное тесто раскатать, вырезать из него круги, каждый слегка проколоть вилкой. Смазать медом каждую слойку. Орехи порубить на крупные кусочки, выложить на слойки. Сверху выложить дольки инжира. Сверху еще раз полить медом. Выпекать 15 минут при 180 °С.

Кексы

Кекс с финиками

Состав: *финики — 2 чашки, апельсиновый ликер — 1/3 стакана, несоленое сливочное масло — 4 ст. ложки, светло-коричневый сахар — 3/4 чашки, яйцо — 1 шт., чистый экстракт ванили — 1 ч. ложка, апельсиновая цедра — 1 ст. ложка, мука — 2 чашки, разрыхлитель — 2 ч. ложки, сода — 1/2 ч. ложки, молотая корица — 1 ч. ложка, мускатный орех — 1 ч. ложка, молотая гвоздика — 1/4 ч. ложки, соль — 1 ч. ложка, апельсиновый сок — 3/4 стакана, орехи пекан — 3/4 чашки.*

Крупно нарезать финики и орехи. Разогреть духовку до 175 °C. Смазать маслом форму для кекса, выстелить дно пергаментной бумагой, а затем смазать ее маслом и посыпать мукой. Смешать финики и апельсиновый ликер в небольшой миске, отставить на 30 минут, помешивая периодически. Просеять вместе муку, разрыхлитель, соду, корицу, мускатный орех, гвоздику и соль. В миске электрическим миксером взбить масло и коричневый сахар вместе на средней скорости в течение 1 минуты. Уменьшить скорость до низкой и добавить яйцо, ванильный экстракт и апельсиновую цедру. Добавить яичную смесь в смесь муки попеременно с апельсиновым соком и взбить на низкой скорости. Добавить финики с ликером, орехи и перемешать. Вылить тесто в подготовленную форму и разровнять поверхность шпателем. Выпекать в течение 50–60 минут. Охладить в форме в течение 10 минут, затем выложить кекс на решетку и остудить полностью. Кекс можно подавать с апельсиновым кремом, взбив миксером 180 г сливочного сыра комнатной температуры с 1/3 стакана сахара и 1 столовой ложкой апельсиновой цедры.

Кекс с инжиром

Состав: *ягоды инжира — 12 шт., сливочное масло — 100 г, сахарный песок — 125 г, мука — 170 г, яйца — 3 шт., разрыхлитель — 2 ч. ложки, изюм — 1 ст. ложка, грецкие орехи — 1 ст. ложка, черный чай — 10 г.*

Заварить черный чай, после чего залить им инжир и изюм. Оставить так на один час. В прямоугольную форму для выпекания постелить вощеную бумагу. Растопить сливочное масло. Смешать растопленное масло с сахаром и взбивать 3–4 минуты. Затем по одному добавить в смесь яйца, при этом не останавливая взбивание. В общей сложности, взбивать еще минут 5. Чем качественнее взбить, тем пышнее получится кекс. В другую миску просеять муку и разрыхлитель. Инжир и изюм достать из заварки, отжать от жидкости и добавить к муке с разрыхлителем. Аккуратно перемешать. Смешать масляную и мучную смеси. Очень хорошо перемешать. Получившуюся смесь вылить в форму для выпекания. Выпекать 45–50 минут при 190 ˚С до готовности. Готовый кекс присыпать сахарной пудрой и измельченными орехами.

Кекс с курагой

Состав: *пшеничная мука — 400 г, яйца — 2 шт., сахар — 6 ст. ложек, курага — 200 г, коньяк — 4 ст. ложки, кефир — 1 стакан, сливочное масло — 100 г, сахарная пудра — 4 ст. ложки.*

Курагу хорошенько промыть, просушить при помощи полотенца. Уложить в глубокую тарелку, размельчить блендером, залить коньяком и оставить на 20 минут, хорошо перемешав. В другой таре взбить яйца с сахаром. К яйцам добавить 100 г растопленного сливочного масла, кефир и муку. Все перемешать. От всей кураги отложить 2 столовых ложки, остальное замешать в тесто. Все хорошенько смешать. Форму для выпекания кексов застелить пергаментными формочками и разложить в них тесто. Выпекать в духовке при 200 °С около 20–30 минут. Пока кексы пекутся, приготовить крем. Для этого в глубокой тарелке замешать растопленное сливочное масло, 2 столовые ложки кураги и сахарную пудру. Крем перемешать до однородной массы. При помощи кондитерского мешка крем выложить на готовые и остывшие кексы.

Кекс с черносливом

Состав: *сливочное масло — 130 г, сахар — 100 г, яйца — 3 шт., мука — 1,5 стакана, разрыхлитель — 1 ч. ложка, сахарная пудра — 30 г, чернослив — 100 г.*

Приготовить тесто. Сливочное масло растереть вместе с сахаром до образования белой пышной массы. Добавить в масляную смесь три яйца, хорошо перемешать. Туда же просеять стакан муки и ложку разрыхлителя. Вымесить тесто до растворения комков. Смешать сахарную пудру и полстакана муки, после чего в этой смеси обвалять вымытый и осушенный чернослив. Форму для запекания застелить пергаментной бумагой. Вылить в форму половину теста, выложить чернослив и сверху залить второй половиной теста. Выпекать кекс с черносливом 45 минут при 180 °С.

Творожный кекс с изюмом

Состав: *разрыхлитель — 1 ч. ложка, маргарин (масло сливочное) — 150 г, изюм — 100 г, творог — 200 г, растительное масло — 30 мл, сахар — 200 г, яйцо — 3 шт., мука — 200 г.*

Сливочное масло (маргарин) растопить на водяной бане. Затем смешать яйца с сахарным песком и венчиком или миксером взбить. К взбитой сахарно-яичной массе добавить промытый изюм, творог, растопленное сливочное масло (маргарин), затем муку и разрыхлитель (чайную ложку). Хорошенько все перемешать. Растительным маслом смазать форму. Переложить тесто в форму. Выбрать такую форму, в которой после перекладывания теста еще остается сверху место, так как тесто в духовке при выпекании поднимется. В разогретую духовку до 180 °С поставить форму с тестом и минут 45–50 выпекать. Готовность кекса можно проверить зубочисткой. В кекс воткнуть зубочистку: если она слегка влажная — тесто не пропеклось, сухая — кекс готов. Порезать на порционные кусочки готовый кекс.

Кекс с изюмом и грецкими орехами

Состав: *мука — 2 стакана, сливочное масло — 220 г, яйца — 3 шт., коричневый сахар — 1 1/4 стакана, изюм — 1 стакан, грецкие орехи — 3/4 стакана, коньяк — 60 мл, разрыхлитель — 1/2 ч. ложки, мускатный орех — 1/4 ч. ложки, гвоздика — 1/4 ч. ложки, соль — 1/4 ч. ложки.*

Изюм залить коньяком и замочить. В мисочку просеять муку, добавить соль, разрыхлитель, гвоздику и мускатный орех. В другой емкости взбить размягченное сливочное масло и коричневый сахар. Должна образоваться однородная пышная масса. Продолжая взбивать миксером на средней скорости, по одному ввести яйца. Изюм (без жидкости) вмешать в получившуюся массу. Смешать масляную и мучную смеси. Крупно порубить орехи. Орехи тоже вмешать в получившееся тесто. Готовое тесто переложить в смазанную маслом форму для кекса. Запекать 45–50 минут при 180 °С. Готовый кекс остудить, присыпать сахарной пудрой (по желанию) и подать.

Кекс с сухофруктами

Состав: *сухофрукты — 2 стакана, ром — 0,5–1 стакана, яйца — 4 шт., мука — 1,5 стакана, сахар — 1 стакан, пекарский порошок — 1 ч. ложка.*

Помыть сухофрукты и замочить в роме на 4 часа. Затем взбить яйца с сахаром, добавить муку и пекарский порошок. Замесить негустой бисквит. Всыпать в него сухофрукты (без рома). Запекать кекс с сухофруктами в разогретой на 180 °С духовке 30–35 минут. Затем смазать испеченный кекс ромом. Завернуть кекс с сухофруктами сначала в марлю, затем в пищевую пленку. И поставить в холодильник на три дня. Затем достать кекс с сухофруктами и снова смазать ромом.

Глазированный кекс с изюмом

Состав: *несоленое сливочное масло комнатной температуры — 2 чашки, мука — 4 стакана, мускатный орех — 2 ст. ложки, разрыхлитель — 1 ч. ложка, светло-коричневый сахар — 2 1/4 чашки, яйцо — 6 шт., коньяк — 1/2 стакана, нарезанные грецкие орехи — 3 чашки, изюм — 3 чашки, сахарная пудра — 1 стакан, апельсиновый сок — 1 ст. ложка.*

Разогреть духовку до 180 °C. Смазать маслом и посыпать мукой. В большой миске смешать вместе муку, мускатный орех и разрыхлитель, отложить в сторону. В другой большой миске, используя электрический миксер, взбить масло и коричневый сахар. Добавить яйца, по одному за раз, взбивая после каждого добавления. Добавить коньяк и взбить на низкой скорости. Постепенно добавить смесь муки и перемешать. Не взбивать. Добавить орехи изюм. Выложить тесто в подготовленную форму. Выпекать полтора часа. Дать полностью остыть. В небольшой миске взбить вместе сахарную пудру и апельсиновый сок до получения однородной массы. Полить готовый кекс глазурью. Хранить кекс при комнатной температуре до 4 дней.

Печенье

Печенье

Состав: *мука — 2,5 стакана, сахар — 1 стакан, овсяные хлопья — 1 стакан, изюм — 1 стакан, клюква сушеная — 1 стакан, орехи (крошка) — 1 стакан, йогурт — 0,5 стакана, разрыхлитель — 1 ч. ложка, корица — 1 ч. ложка, мед — 2 ст. ложки.*

Взять две миски. В одной миске смешать муку, соду и корицу. В другой миске миксером взбить размягченное масло с сахаром. Продолжая взбивать, добавить мед, яйцо, йогурт. Соединить эти две смеси, смешать миксером. В конце добавить хлопья и по половине орехов, изюма и клюквы. Остатки орехов и сухофруктов дополнительно измельчить и смешать между собой. Влажными руками из теста сформировать печенье, выложить его на противень с пекарской бумагой. А сверху вдавить оставшиеся фрукты и орехи. В хорошо разогретой духовке печенье готовится за 5–6 минут.

Овсяное печенье с сухофруктами, орехами и ягодами

Состав: *овсяные хлопья — 500 г, ароматное подсолнечное масло — 200 мл, теплая вода — 200 мл, финики — 300 г, грецкие орехи (либо любых других орехов) — 200 г, сублимированные ягоды — малина, клубника, вишня — 3 ст. ложки, лимонный сок — 1 шт., сода — 1 г.*

Порезать помельче финики (или другие сухофрукты). Измельчить орехи. Перемешать сухофрукты и орехи с овсяными хлопьями. Перемешать подсолнечное масло с теплой водой и залить эту жидкость в смесь хлопьев, орехов, сухофруктов и ягод. Перемешать. Должна получиться консистенция, напоминающая мокрый песок. Чтобы из этой смеси можно было сформировать печенье, нужно добавить соду, гашенную в лимонном соке, и перемешать. Теперь из получившейся смеси можно вылепить печенья, уложить их на противень и выпекать 15 минут при температуре 200 ˚С.

Овсяное печенье с курагой

Состав: *мука — 300 г, сливочное масло — 200 г, коричневый сахар — 5 ст. ложек, ванильный сахар — 2 ст. ложки, овсянка — 400 г, курага — 10 шт., цедра апельсина — 1 ст. ложка, яйцо — 1 шт.*

Смешать со сливочным масло коричневый и ванильный сахар. Вбить в масло яйцо. Хорошо взбить всё венчиком. Добавить овсянку и цедру апельсина. Помыть курагу. Порезать её на маленькие кусочки. Добавить курагу в чашку с тестом. Хорошенько всё перемешать. Скатать сначала из теста маленькие шарики. Примять их вилкой и выложить на противень, покрытый пекарской бумагой. Выпекать овсяное печенье с курагой в разогретой на 180 °С духовке 15–25 минут.

Печенье с маком и изюмом

Состав: *лимон, цедра — 1 шт., сахарная пудра — 1 стакан, мука — 2 1/4 чашки, соль — 1/4 ч. ложки, яичные желтки — 2 шт., сливочное масло комнатной температуры — 240 г, большое яйцо — 1 шт., молоко — 1 стакан (начинка), сахар — 1/2 чашки, апельсин, цедра — 1/2 шт., мака — 1 стакан, изюм — 1/3 стакана, коньяк — 1/2 ст. ложки, апельсиновый ликер — 1/2 ст. ложки, сливочное масло — 1/2 ст. ложки, ванильный экстракт — 1/2 ст. ложки.*

Приготовить тесто. Смешать цедру лимона, сахарную пудру, муку и соль в миске кухонного комбайна. Добавить нарезанное сливочное масло и яичные желтки, перемешать. Обернуть тесто в полиэтиленовую пленку и поставить в холодильник на час или на ночь. Подготовить начинку. Перемолоть мак в кофемолке. Нагреть молоко, сахар, апельсиновую цедру, молотый мак и изюм в маленькой кастрюле на среднем огне. Варить, пока смесь не загустеет, около 15 минут. Добавить лимонный сок, коньяк, апельсиновый ликер и масло, варить 2 минуты. Наконец, добавить ванильный экстракт и перемешать. Снять с огня и охладить в холодильнике. Выстелить два противня пергаментной бумаги. Раскатать тесто толщиной 6 мм и, используя формочки, вырезать круги. Положить горкой половину чайной ложки начинки в центр каждого круга и соединить стороны, чтобы получилась форма треугольника. Выложить печенье на противни и смазать взбитым яйцом. Поставить противни в холодильник на 20–30 минут — это поможет печенью сохранить форму при выпечке. Тем временем разогреть духовку до 175 °C. Выпекать печенье до золотистого цвета от 10 до 15 минут. Дать остыть на противне в течение 5 минут.

Печенье с инжиром

Состав: *мука — 4 стакана, сахар — 2/3 стакана, разрыхлитель — 1 ч. ложка, соль — 1 ч. ложка, холодное сливочное масло — 220 г, яйцо — 4 шт., сушеный инжир — 340 г, орехи пеканы (рубленые) — 1/2 стакана, абрикосовый джем — 1/3 стакана, изюм — 1/4 стакана, цедра 1 апельсина — 1 шт., горький шоколад — 60 г, ром — 1/4 стакана, корица — 1/2 ч. ложки.*

Приготовить тесто. Смешать муку, разрыхлитель, соль и сахар, добавить к этой сухой смеси сливочное масло. Взбить. Затем добавить яйца и взбить до однородности еще раз. Замешать тесто, сформировать из него колбаску. Начинка готовится в блендере: измельчить до однородности инжир, орехи, джем, изюм, цедру, шоколад, ром и корицу. Раскатать из теста длинный прямоугольник, в середину выложить начинку. Свернуть колбаску. Всего таких колбасок должно получиться штук 10. Каждую колбаску разрезать на 6 частей. Сырое печенье выложить на противень, выпекать 15 минут при 180 ˚С до уверенной корочки.

Шоколадное печенье с черносливом

Состав: *полусладкий шоколад — 120 г, масло канолы — 2 ст. ложки, сахар — 1 стакан, яйцо — 1 шт., яичный белок — 1 шт., пюре чернослива — 1/4 стакана, ванильный экстракт — 2 ч. ложки, соль — 1/2 ч. ложки, овсяная мука — 3/4 стакана, несладкое какао — 1/3 стакана.*

Разогреть духовку до 170 °C. Выстелить квадратную форму фольгой, оставляя навес по краям. Смешать шоколад и масло в жаропрочной миске. Установить миску над кастрюлей с кипящей водой. Помешивать, пока шоколад не растает. Снять с огня, добавить сахар, яйцо, яичный белок, пюре, ванилин и соль. Перемешать венчиком до получения однородной массы. В небольшой миске смешать муку и какао. Добавить в шоколадную смесь. Вылить тесто в подготовленную форму. Выпекать от 40 до 45 минут. Дать полностью остыть в форме. Извлечь пласт из формы, убрать фольгу и, используя зазубренный нож, нарезать на 12 прямоугольников.

Печенье с изюмом

Состав: *мука — 3,5 стакана, изюм — 2 стакана, сахар — 2 стакана, сливочное масло — 220 г, яйцо — 3 шт., соль — 1/2 ч. ложки, корица — 1,5 ч. ложки, порошок для выпечки — 1 ч. ложка, сода — 1 ч. ложка, мускатный орех — 1/4 ч. ложки.*

Масло растереть с сахаром. Добавить яйца. Смешать все сухие ингредиенты с мукой и добавить к яйцам. Изюм замочить в кипятке на 5 минут, обсушить и добавить в тесто. Печенье сформовать в шарики и выложить на пергамент. Выпекать 10–12 минут при 180 °C.

Торты

Торт

Состав: *финики — 300–400 г, сахар — 200–250 г, маргарин — 100 г, сода — 1,5 ч. ложки, яйцо — 1 шт., мука — 400–450 г, сгущенка вареная — 1 шт., сливочное масло — 250 г, орехи — 100 г, шоколад — 100 г.*

Очистить от косточек финики и измельчить их ножом. Добавить к ним соду и влить около 200 мл крутого кипятка. Хорошо пропаренные финики при желании можно измельчить блендером, чтобы получилась однородная паста. Однако можно оставить их кусочками. Теперь можно заняться тестом. Яйцо слегка взбить вилкой и соединить с сахаром и растопленным маргарином. Добавить туда же финики. Размешать до однородности и добавить заранее просеянную муку. Всыпать гашеную соду и все тщательно вымешать. Готовое тесто можно выпекать одним коржом, который затем разрезать пополам, или разделить на 2 равные части сразу. Вылить тесто в форму для выпечки и отправить в заранее разогретую духовку минут на 20–25. Затем дать коржу как следует остыть. Можно приготовить 3 коржа вместо двух. Для приготовления крема необходимо взбить размягченное сливочное масло со сгущенкой до однородности. Обильно смазать остывший корж. Сверху присыпать немного измельченными орехами (любыми по вкусу). Накрыть вторым коржом, немного промазать кремом и снова выложить орехи. При наличии третьего коржа повторить процесс. Затем выложить крем на торт, обильно смазав их верх и бока. Украсить растопленным на водяной бане шоколадом.

При желании можно сделать также шоколадные украшения, нарисовав шоколадном на пергаменте. После застывания, фигурки можно аккуратно снять с бумаги и поместить на торт. Готовый торт отправить в холодильник минимум на пару часов, чтобы дать ему пропитаться.

Торт с курагой

Состав: *сметана — 1 стакан, сахар — 1 стакан, яйцо — 1 шт., мука — 3,5 стакана, сода — 0,5 ч. ложки, курага — 150 г, изюм — 150 г, сахар — 3 ст. ложки, густая сметана — 1 л, чернослив — 150 г.*

Сухофрукты хорошо промыть под проточной водой. Курагу, изюм, чернослив, залить кипятком на пару минут. Затем их перекрутить через мясорубку. Все крутить по отдельности. Приготовить тесто. Для этого в отдельной глубокой миске взбить 1 яйцо, постепенно добавляя сахар, соль, соду, муку. Замесить тесто (как на пельмени). Затем тесто разделить на 8 частей. Первый кусочек раскатать в прямоугольник. Затем на его поверхность равномерно нанести чернослив и закатать в рулет. То же самое сделать и со следующим. С черносливом сделать всего 2 рулета. С курагой и изюмом сделать по 3 рулета. Всего получится 8 рулетов. Их выпечь в духовке до румяной корки и остудить и нарезать кусочками. На крем взбить густую сметану вместе с сахаром. Глубокую форму для выпекания торта застелить бумагой для выпекания и обмазать ее со всех сторон кремом. В форму плотно друг к другу уложить кусочки рулетов и залить кремом. Далее выложить второй слой и снова залить кремом, затем выложить третий слой рулетов с изюмом. Верхний слой особенно тщательно смазать кремом. Торт полностью укрыть бумагой и убрать в холодильник на ночь. Утром снять бумагу, а торт аккуратно перевернуть в блюдо. Бумагу выкинуть. Торт украсить.

Торт черносливовый

Состав: *масло сливочное или маргарин — 130 г, сахар — 230 г, яйца — 3 шт., сода гашеная — 1 ч. ложка, мука — 160 г, какао — 25 г, чернослив — 400 г, сгущенное молоко — 400 г, орехи грецкие рубленые — 90 г, масло сливочное — 250 г.*

Растереть яйца с сахаром добела, добавить размягченное сливочное масло и взбить все вместе. Затем ввести муку, хорошо размешать и добавить соду, гашенную уксусом. Тесто быстро замесить, разделить на две части, в одну из которых добавить какао-порошок. Тесто раскатать в пласты и выпекать в смазанных формах при температуре 240–250 °С 25 минут. Готовые коржи охладить и разрезать вдоль пополам. Края подравнять. Обрезки отдельно протереть в крошку. Чернослив промыть, замочить в холодной воде на 20 минут. Затем варить его до размягчения. Из готового чернослива удалить косточки и мелко его нарезать. Теперь сделать крем. Сливочное масло выдержать при комнатной температуре и взбить до пышной массы, постепенно добавляя сгущенное молоко. Коржи смазать кремом и уложить друг на друга, пересыпая поочередно рублеными орехами и черносливом. Верхний корж и края также промазать кремом и обсыпать крошкой из обрезков. Сверху торт украсить цельным черносливом и орехами.

Торт должен еще постоять несколько часов в холоде для того, чтобы пропитаться.

Торт с финиками

Состав: *финики — 300–350 г, мука — 2 стакана, сахар — 1 стакан, сливочное масло — 300 г, яйца — 1–2 шт., сода — 1,5 ч. ложки, лимонный сок или уксус — 1/2 ч. ложки, сгущенка с сахаром — 400 г.*

Вынуть косточки из фиников и мелко нарезать мякоть. Добавить чайную ложку соды и залить стаканом кипятка. Накрыть крышкой и оставить минут на 25–30. Затем воду слить. Растопить сливочное масло, добавить к нему сахар, яйцо, муку, финики. Тщательно размешать. Добавить в получившееся тесто соду, гашенную лимонным соком или уксусом, и еще раз все перемешать. Тесто должно получиться консистенции, как густая сметана. Тесто разделить на две части и каждую выпекать в духовке при температуре 200 ˚С примерно 20 минут. Получается два коржа диаметром примерно 25 см. Для крема взбить сгущенку с размягченным сливочным маслом. Промазать остывшие коржи кремом, украсить торт по своему желанию и дать пропитаться два часа при комнатной температуре, а затем несколько часов в холодильнике. Крем для этого торта можно сделать и сметанный.

Шарлотка

Состав: *яблоко — 5 шт., курага — 100–130 г, яйцо — 3 шт., мед — 50 мл, мука — 1 стакан, сахар — 0,5 стакана, масло сливочное — 50 г, разрыхлитель — 1 ч. ложка.*

Яблоки почистить и порезать дольками. В сковороде растопить масло, добавить половину сахара и дать раствориться. Добавить яблоки и выдерживаем их 15 минут. Яйца взболтать с сахаром и щепоткой соли. Смешать муку и разрыхлитель. Соединить яйца с мукой. Тесто получается жидким. Противень смазать маслом, посыпать сухарями и уложить слой яблок и слой кураги. Вылить на противень тесто. Выпекать 25–35 минут при 200 °С.

Пирожные

Состав: *овсяные хлопья — 2 чашки, миндаль — 1 чашка, кокосовая стружка — 1 стакан, поджаренные ростки пшеницы — 1/2 чашки, мед — 2/3 чашки, экстракт ванили — 1 1/2 ч. ложки, соль — 1/4 ч. ложки, сухофрукты — 1 1/2 чашки.*

Нарезать миндаль. Смешать сухофрукты в миске. Разогреть духовку до 180 ˚С. Смазать маслом форму для выпечки и выстелить ее пергаментной бумагой. Перемешать овсяные хлопья, нарезанный миндаль и кокосовую стружку вместе на противне, а затем выпекать 10–12 минут, периодически помешивая, пока ингредиенты не подрумянятся. Выложить смесь в большую миску и размешать с ростками пшеницы. Снизить температуру духовки до 150 ˚С.

Пока смесь еще теплая, перемешать ее с медом, ванильным экстрактом и солью до однородной консистенции. Затем добавить сухофрукты. Влить смесь в подготовленную форму для выпечки и влажными пальцами или силиконовым шпателем равномерно прижать к поверхности формы как можно плотнее. Выпекать в течение 25–30 минут до светло золотистого цвета. Дать остыть в течение 2–3 часов, прежде чем разрезать на квадраты. Делать это зазубренным ножом. Можно хранить пирожные в герметичной таре при комнатной температуре в течение недели или двух, но можно хранить их в морозильнике — это помогает пирожным дольше сохраняться твердыми и хрустящими и не размягчаться спустя несколько дней после приготовления.

Хлеб

Пшенично-ржаной хлеб в хлебопечке

Состав: *мука пшеничная в/с — 250 г, мука ржаная с отрубями — 100 г, дрожжи сухие — 20 г, вода теплая — 250 мл, масло растительное — 2 ст. ложки, сахар — 3 ч. ложки, солод — 2,5 ст. ложки, соль — 1 ч. ложка, уксус яблочный — 2 ч. ложки, сухофрукты — по вкусу.*

Дрожжи развести с сахаром и водой, высыпать в форму, добавить масло. Просеять муку, добавить солод. Высыпать соль и влить уксус так, чтобы не попали в воду. Печь хлеб на программе «Основной хлеб». После сигнала добавить курагу и изюм.

Сладкий хлеб в хлебопечке

Состав: *мука — 500 г, дрожжи сухие — 2 ч. ложки, соль — 0,5 ч. ложки, яйца — 3 шт., молоко — 0,5 стакана, сливочное или растительное масло — 5–6 ст. ложек, сухофрукты — по вкусу, сахар — 6–7 ст. ложек, ванильный сахар — 0,5 ч. ложки.*

Сухофрукты залить горячей водой на 5–7 минут. Затем воду слить, тщательно промыть их и обсушить на полотенце. Нарезать сухофрукты на небольшие кусочки (изюма это не касается). Чашу хлебопечки смазать маслом. Молоко согреть до 35–40 °С. Всыпать в чашу хлебопечки дрожжи, сахар и ванилин, просеять муку, вбить яйца, выложить сухофрукты, влить молоко и масло. Готовить на режиме «Основной» или «Сладкая выпечка». Размер буханки — 900 г, корочка средняя. После звукового сигнала открыть хлебопечку и дать хлебу немного остыть. Осторожно извлечь. Остудить еще немного под полотенцем, нарезать и подать на стол.

Хлеб с манной кашей

Состав: *манная каша, сваренная на молоке с сахаром и солью — 150 г, мука — 200 г, сухие дрожжи — 1 ч. ложка, теплая вода — 50 мл, растительное масло — 2 ст. ложки, соль — 0,5 ч. ложки, сахар — 1 ч. ложка, хлопья томата, орегано, орехи, сухофрукты и любые другие специи и добавки — по вкусу, молоко для смазывания хлеба — 2 ст. ложки, манка, орехи для посыпки.*

По 1 чайной ложке сахара и муки смешать с дрожжами и развести 50 мл теплой воды. Убрать в теплое место на 5–7 минут. В миску просеять муку с солью. Добавить масло, кашу и дрожжи. Вымесить мягкое, не липнущее к рукам тесто. Прикрыть миску пленкой или влажным полотенцем и убрать в теплое место на 40–60 минут. В поднявшееся тесто добавить ароматные травы. Вымесить еще раз. Собрать тесто в шар и выложить на противень, застеленный пергаментом. Прикрыть полотенцем и оставить на 20 минут для расстойки.

Поднявшееся тесто смазать молоком(или смесью молока и желтка), присыпать сухой манкой (орехами или семечками, ароматными травами), надрезать поперек 2–3 раза и поставить выпекаться в духовку, разогретую до 220 °С на 10 минут. Затем уменьшить огонь до 180 °С и допечь до румяной корочки (25–35 минут). Готовый хлеб прикрыть полотенцем и полностью остудить.

Овсяный хлеб с сухофруктами

Состав: *разнообразие сухофруктов (курага, чернослив, изюм, цукаты) — 50 г, разнообразие орехов (миндаль, фундук, семена подсолнечника, кунжут) — 200 г, вода — 200 мл, коньяк или ром — 3–4 ст. ложки, густой мед или густой джем — 2 ст. ложки, овсяные хлопья — 8 ст. ложек, мука — 150–200 г.*

Сухофрукты и орехи промыть, курагу и чернослив можно разрезать пополам или кусочками, соединить с орехами, перемешать и залить горячей кипяченой водой (100 мл) и коньяком. Можно оставить на ночь, а можно и на час. В сухофруктную смесь добавить еще 100 мл воды, варенье или мед, всыпать муку и хлопья, тщательно вымесить ложкой или рукой. Теста (мучно-овсяного) получается очень мало — 85–90 % составляют сухофрукты и орехи. Тесто очень густое и вымешивать ложкой сложно, проще рукой. Если тесто совсем жидкое (допустим, были сухофрукты очень влажными и водянистыми), то можно добавить еще муки и хлопьев. Также можно добавлять отруби. Форму застелить пергаментом. Его можно смазывать, но можно и не смазывать растительным маслом. Выложить тесто в форму, тщательно утрамбовать ложкой, разгладить, разровнять, чтобы воздуха внутри не было. Накрыть сверху пергаментом или фольгой. Выпекать в разогретой до 170 ˚С духовке примерно 1 час 20 минут, причем последние 20 минут выпекать открытым. Выпекать до сухой палочки. Вытащить хлеб, остудить в форме хотя бы полчаса, перевернуть на блюдо, сняв пергамент. Резать лучше всего ножом с зубцами.

Хлеб на кефире

Состав: *кефир — 1 стакан, мука пшеничная — 2,5 стакана, сода — 1 ч. ложка, соль — 1 ч. ложка, сахар — 1 ч. ложка, тмин — 1 ч. ложка, любые специи или орешки, сухофрукты — по вкусу.*

Смешать в мисочке все сухие ингредиенты и всыпать их в кефир. Перемешать сначала ложкой, потом рукой. Тесто получается густое, мягкое, немножко липнущее к рукам. Сформировать из получившегося теста буханку, по форме дека, сделать надрезы, для того, чтобы тесто лучше пропеклось. В разогретую до 200 °С духовку поставить хлеб, присыпав его мукой, для образования хрустящей корочки. Выпекать 25–30 минут. Готовность хлеба проверяется деревянной зубочисткой, она должна выходить из хлеба сухой и чистой. Хлеб получается с хрустящей корочкой и мягкой серединкой.

Творожный хлеб

Состав: *пшеничная мука — 2 стакана, нежирный творог — 100 г, натертый твердый сыр — 100 г, геркулес — 1/2 стакана, финики — 1/2 стакана, яйцо — 1 шт., белок — 1 шт., ананасовый или яблочный сок — 1/4 стакана, пшеничные зародыши — 3 ст. ложки, растительное масло — 3 ст. ложки, льняное семя — 1 ст. ложка, кунжут — 1 ч. ложка, сухие дрожжи — 20 г, морская соль — 1/2 ч. ложки.*

Духовку предварительно разогреть до 190 °С. Пшеничные зародыши измельчить в блендере. Дрожжи соединить с мукой, добавить зародыши и соль, перемешать. Творог протереть через сито. Ананасовый или яблочный сок соединить в кастрюле с 1/2 стакана воды, добавить 1 ст. ложку растительного масла и протертый творог и, помешивая, нагревать на медленном огне, пока масса не станет однородной. Остудить, добавить к муке и вымешать. Ввести в тесто яйцо и белок и еще раз вымешать. Добавить геркулес (немного хлопьев оставить), перемешать и выложить тесто на разделочную доску, присыпанную мукой. Вымешивать тесто до гладкости, чтобы оно не прилипало к рукам. Сформировать из теста шар и положить его в посуду, немного смазанную растительным маслом. Накрыть пленкой и поставить в теплое место.

Финики, удалив косточки, мелко порубить. Когда тесто увеличится в объеме, вымесить его, добавить сыр, финики и выложить в смазанную растительным маслом форму для выпекания кексов. Присыпать тесто семенем льна, оставшимися овсяными хлопьями и кунжутом и поставить в теплое место еще на 10–15 минут.

Как только тесто начнет подниматься, отправить его в разогретую духовку и выпекать до образования золотистой корочки.

Хлеб на соках с сухофруктами

Состав: *мука — 1 кг, дрожжи —20 г, соки (3 разных) — по 170 мл, масло растительное — 100 мл, сахар — 3 ст. ложки, соль — 1 ч. ложка, сухофрукты — 3 вида.*

Сок малины подогреть. Разбавить в нем дрожжи (4 г), добавить сахар соль и масло (33 г). Вымесить. Добавить мелко порезанные сухофрукты (клубника). Получилось место трех насыщенных цветов. Дать подняться (около 2 часов). Разделить муку, масло, дрожжи сахар и соль на 3 части. И замесить три разных теста. Первое тесто из малинового сока с сушкой из клубники. Второе тесто с дынного сока с сушкой из дыни. Третье тесто из сока шелковицы с сушкой из сливы. Сформировать хлеб. Дать постоять около 1 часа (в тепле). Выпекать при температуре 190 ˚С около часа.